**HH 50 /HA**
**HH 50 IX /HA**
**HHS 50 IX /HA**
**HH 50 IX /HA/1**

**IT** **Italiano**

## Istruzioni per l'uso
**CUCINA E FORNO**

**Sommario**



**GB** English

## Operating Instructions
**COOKER AND OVEN**

**Contents**



**FR** **Français**

## Mode d'emploi
**CUISINIERE ET FOUR**

**Sommaire**



**ES** **Español**

## Manual de instrucciones
**COCINA Y HORNO**

**Sumario**



**PT** **Português**

## Instruções para a utilização
**FOGÃO E FORNO**

**Índice**



**NL** **Nederland**

## Gebruiksaanwijzing
**FORNUIS EN OVEN**

**Inhoud**

**DE** Deutsch

# Bedienungsanleitungen

## HERD UND OFEN

### Inhalt

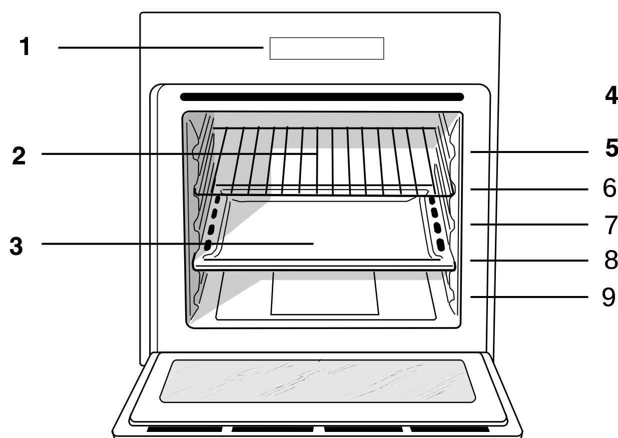


**PL** **Polski**

# Instrukcja obsiugi

## KUCHENKA I PIEKARNIK

### Spis treści




## GB Description of the appliance
### Overall view

1.Control panel
2.Sliding grill rack
3.DRIPPING pan
4.GUIDE RAILS for the sliding racks
5.position 5
6.position 4
7.position 3
8.position 2
9.position 1

## ES Descripción del aparato
### Vista de conjunto

1. Panel de mandos
2. Rejilla estante del horno
3.Asadera o plano de cocción
4.GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
5.POSICIÓN 5
6.POSICIÓN 4
7.POSICIÓN 3
8.POSICIÓN 2
9. POSICIÓN 1

## IT Descrizione dell'apparecchio
### Vista d'insieme

1.Pannello di controllo
2.Ripiano GRIGLIA
3.Ripiano LECCARDA
4.GUIDE di scorrimento dei ripiani
5.posizione 5
6.posizione 4
7.posizione 3
8.posizione 2
9.posizione 1

## FR Description de l'appareil
### Vue d'ensemble

1. Tableau de bord
2. Support GRILLE
3. Support LECHEFRITE
4. GLISSIERES de coulissement
5. niveau 5
6. niveau 4
7. niveau 3
8. niveau 2
9. niveau 1

## PT Descrição do aparelho
### Vista de conjunto

1. Painel de comandos
2. Prateleira GRADE
3. Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
4. GUIAS de deslizamento das prateleiras
5. Posiçao 5
6. Posiçao 4
7. Posiçao 3
8. Posiçao 2
9. Posiçao 1

## PL Opis urządzenia
### Widok ogólny

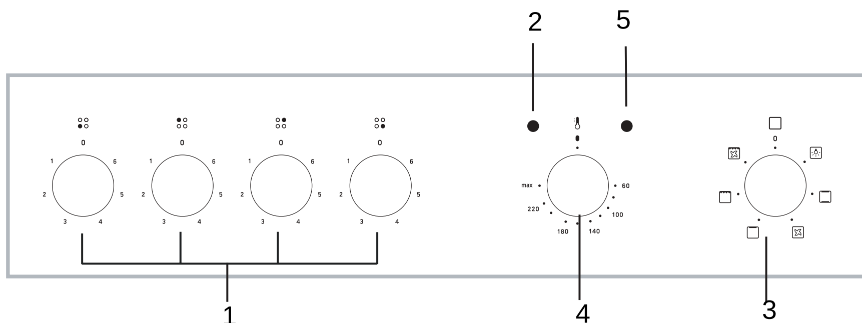
1.Panel kontrolny
2.Półka ruszt
3.Półka brytfanna
4.Prowadnice półek
5.pozycja 5
6.pozycja 4
7.pozycja 3
8.pozycja 2
9.pozycja 1

## NL Aanzichttekening
### Aanzichttekening

1. Bedieningspaneel
2. Ovenrek
3. Lekplaat of bakplaat
4. Geleidersvan de roosters
5. stand 5
6. stand 4
7. stand 3
8. stand 2
9. stand 1

## DE Beschreibung des Gerätes
### Geräteansicht

1.Bedienfeld
2.Einschub BACKOFENROST
3.Einschub FETTPFANNE
4.GLEITFÜHRUNGEN für die Einschübe
5. position 5
6. position 4
7. position 3
8. position 2
9. position 1




# IT Descrizione dell'apparecchio
## Panello di controllo

1.Manopole di comando delle piastre elettriche
2.La spia di funzionamento delle piastre elettriche
3.Manopola del forno
4.Manopola termostato
5.La spia termostato forno

# FR Description de l'appareil
## Tableau de bord

**1.** Manette de la plaque électrique
**2.** Voyant de fonctionnement de la plaque électrique
**3.** Manette du four
**4.Manette du THERMOSTAT**
**5.** Voyant lumineux thermostat

# GB Description of the appliance
## Control panel

1.Electric HOTPLATE control knob
2. ELECTRIC HOTPLATE indicator light
3. OVEN CONTROL knob
4.THERMOSTAT knob
5. THERMOSTAT indicator light

# ES Descripción del aparato
## Panel de control

1.Las perillas de mando de las placas eléctricas de la encimera
2.Luz indicadora de funcionamiento de las placas eléctricas
3.Perilla del horno
4.Perilla del termóstato
5.La luz piloto del termóstato del horno

# NL Aanzichttekening
## Bedieningspaneel

**1. Knoppen KOOKPLATEN**
**2.Controlelampje WERKING KOOKPLATEN**
**3.OVEN Knop**
**4.THERMOSTAATKNOP**
**5.Controlelampje THERMOSTAAT**

# PT Descrição do aparelho
## Painel de comandos

**1.** Botões de comando das chapas eléctricas
**2.** Indicador de funcionamento chapas
**3.** Manípulo do forno
**4.** Selector termostato
**5.** Indicador de funcionamento termostato

# PL Opis urządzenia
## Panel kontrolny

1.Pokrętła ELEKTRYCZNYCH PÓL GRZEJNYCH
2.Lapmka kontrolna PÓL GRZEJNYCH
3.Pokrętło PIEKARNIKA
4.Pokrętło TERMOSTATU
5.Lampka kontrolna TERMOSTATU

# DE Beschreibung des Gerätes
## Bedienfeld

**1.** Schalter zur Einstellung der Kochfeld-Kochzonen
**2.** Betriebskontrollleuchte Elektrokochzonen
**3.** Drehschalter des
**4.** Drehschalter THERMOSTAT
**5.** Betriebskontrollleuchte THERMOSTAT

# Installazione

IT

**!** È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

**!** Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

## Posizionamento

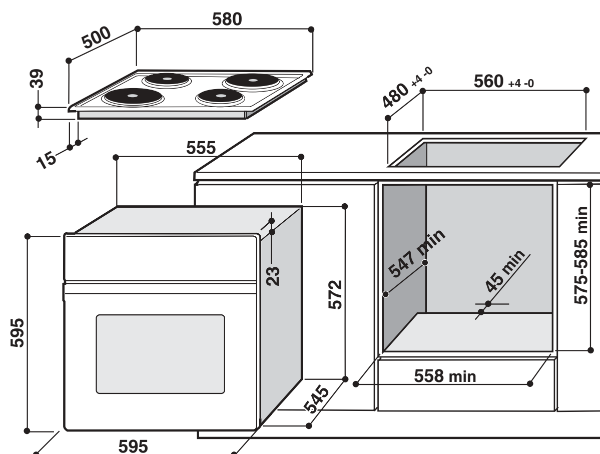
**!** Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

**!** L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

### Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

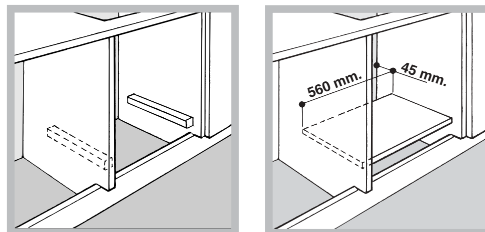
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che **a colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:




**!** Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche.
Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate a questo tipo di installazione.

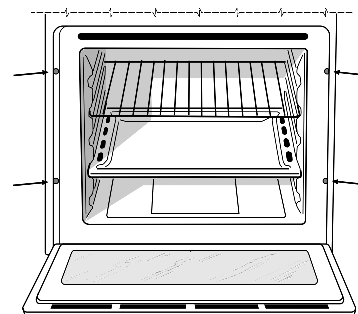
### Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).




### Centraggio e fissaggio

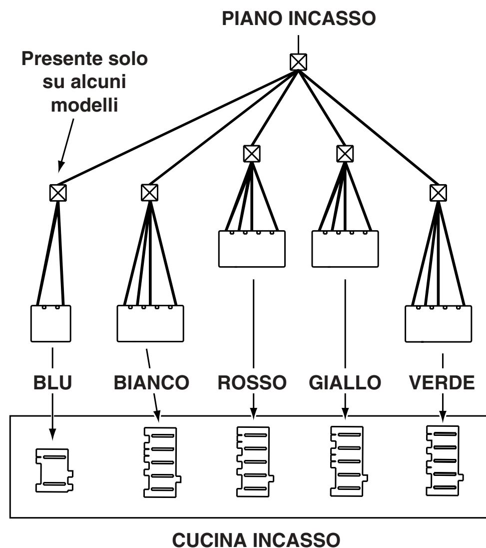
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.



**!** Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

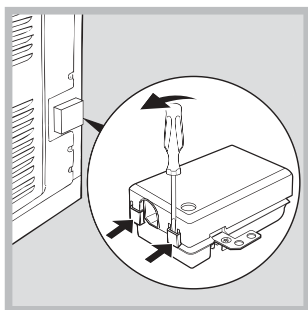
## Collegamento elettrico

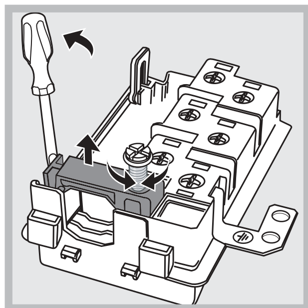
L'allacciamento elettrico alla rete deve essere realizzato sulla cucina, che è predisposta per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche (*vedi pagina seguente*).
Il piano cottura si collega alla cucina tramite un apposito connettore.




Riposizionare la protezione metallica dopo la connessione del piano. In caso di rimozione del piano è necessario rimettere il tappo rosso in origine sopra il connettore rosso.

**Montaggio del cavo di alimentazione**



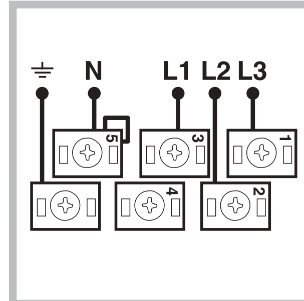


1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (*vedi figura*).

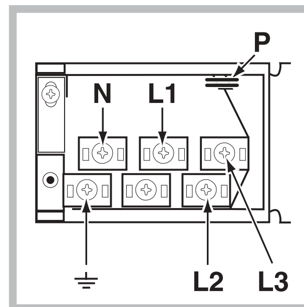
2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (*vedi figura*).

3. Togliere le viti dei contatti L-N-⏚ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde (⏚).

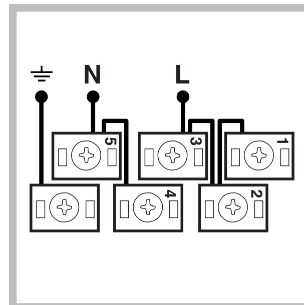
La morsettiera è predisposta per il collegamento a 400 V trifase (*vedi figure sotto*).



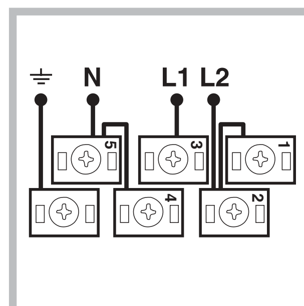

400V 3N~H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363




Se l'impianto elettrico corrisponde ad altre caratteristiche (*vedi figure sotto*), effettuare il collegamento elettrico utilizzando i cavallotti di collegamento alloggiati dentro la scatola P.




230V ~H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

3. Fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

IT

## Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi a fianco*).
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

**!** L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (*vedi sotto*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

**!** Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

**!** Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

**!** Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

**! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.**

| TARGHETTA CARATTERISTICHE | |
|---|---|
| **Dimensioni** | larghezza cm 43,5<br>altezza cm 32<br>profondità cm 41,5 |
| **Volume** | lt. 58 |
| **Collegamenti elettrici** | tensione a 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>potenza massima assorbita 10250W |
| **ENERGY LABEL** | Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento: ☐ Tradizionale;<br><br>Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento: ☒ Multicottura. |
| CE | Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE e successive modificazioni. |

# Avvio e utilizzo

IT

**!** Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno
e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

## Avviare il forno

1. Selezionare il programma di cottura desiderato ruotando la manopola PROGRAMMI.
2. Scegliere la temperatura ruotando la manopola TERMOSTATO. Una lista con le cotture e le relative temperature consigliate è consultabile nella Tabella cottura (*vedi Programmi*).
3. La spia TERMOSTATO accesa indica la fase di riscaldamento fino alla temperatura impostata.
4. Durante la cottura è sempre possibile:
- modificare il programma di cottura agendo sulla manopola PROGRAMMI;
- modificare la temperatura agendo sulla manopola TERMOSTATO;
- interrompere la cottura riportando la manopola PROGRAMMI in posizione "0".

**!** Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

**!** Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

**Ventilazione di raffreddamento**

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Questa genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

**Luce del forno**

Si accende selezionando ☼ con la manopola PROGRAMMI. Rimane accesa quando si seleziona un programma di cottura.

## Programmi di cottura

**!** Per tutti i programmi è impostabile una temperatura tra 60°C e MAX, tranne:

- GRILL (si consiglia di impostare solo su MAX);
- GRATIN (si consiglia di non superare la temperatura di 200°C).

 Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

 Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore e inferiore) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

 Programma **FORNO SOPRA**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. Questa funzione può essere utilizzata per ritocchi di cottura.

 Programma **GRILL**

Si accende l'elemento riscaldante superiore. La temperatura assai elevata e diretta del grill consente la immediata rosolatura superficiale dei cibi che, ostacolando la fuoriuscita dei liquidi, li mantiene più teneri internamente. La cottura al grill è particolarmente consigliata per quei piatti che necessitano di elevata temperatura superficiale: bistecche di vitello e manzo, entrecôte, filetto, hamburger etc... Alcuni esempi di utilizzo sono riportati al paragrafo "Consigli pratici per la cottura". Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

 Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione la ventola. Unisce all'irradiazione termica unidirezionale, la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

## Consigli pratici di cottura



**!** Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni dei ripiani 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda, che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

**!** Nelle cotture GRILL e GRATIN, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni dei ripiani 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

GRILL

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disponendo gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

PIZZA

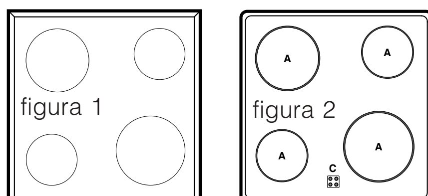
- Per una buona cottura della pizza ultilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

# Piano cottura

IT

## Tipologie del piano cottura

Il forno è abbinato a un piano cottura che può essere composto da due tipi di elementi riscaldanti: piastre elettriche in ghisa (*vedi figura 1*) o piani vetroceramica (*vedi figura 2*).




## Accensione del piano vetroceramica

**Zone di cottura tradizionali**
Gli elementi radianti tradizionali (A) sono composti da resistenze circolari e diventano rossi solo dopo alcune decine di secondi dalla loro accensione.
Ciascuna zona di cottura è dotata di una manopola di comando che permette di selezionare 6 diverse temperature, da un valore minimo di 1 a un massimo di 6.

**Spie di calore residuo ***
Le spie (C) indicano che la zona di cottura corrispondente è a una temperatura superiore a 60°C, anche dopo che l'elemento riscaldante è stato spento.

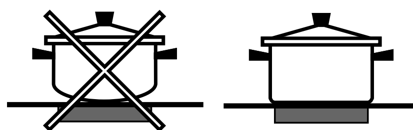
Livelli di potenza consigliati per i vari tipi di cottura:

| Pos. | Piastra normale o rapida |
|---|---|
| 0 | Spento |
| 1 | Cottura di verdure, pesci |
| 2 | Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli |
| 3 | Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni |
| 4 | Arrostire (medio) |
| 5 | Arrostire (forte) |
| 6 | Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo |

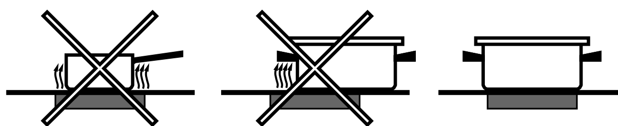
## Consigli pratici per l'uso del piano vetroceramica

! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:
- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile;



- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

* Presente solo in alcuni modelli.

# Tabella cottura

| Programmi | Alimenti | Peso (Kg) | Posizione dei ripiani | Preriscaldamento (minuti) | Temperatura consigliata | Durata cottura (minuti) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Forno Tradizionale** | Anatra | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Arrosto di vitello o manzo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Arrosto di maiale | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscotti (di frolla) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Crostate | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multicottura** | Pizza (su 2 ripiani) | 1 | 2 e 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Agnello | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pollo arrosto + patate | 1+1 | 2 e 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Sgombro | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignè (su 2 ripiani) | 0.5 | 2 e 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscotti(su 2 ripiani) | 0.5 | 2 e 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pan di spagna (su 1 ripiano) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pan di spagna (su 2 ripiani) | 1 | 2 e 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Torte salate | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Forno Sopra** | Ritocchi di cottura | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Sogliole e seppie | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Spiedini di calamari e gamberi | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filetto di merluzzo | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verdure alla griglia | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistecca di vitello | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cotolette | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Sgombri | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratin** | Pollo alla griglia | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Seppie | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precauzioni e consigli

IT

**!** L’apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

## Sicurezza generale

- L’apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all’interno dell’abitazione.
- L’apparecchio non va installato all’aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l’apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L’apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambimi a distanza.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l’apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione “l”/“¡” quando l’apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l’Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l’apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all’Assistenza.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento.
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

## Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l’ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## Risparmiare e rispettare l’ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al GRILL a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

# Manutenzione e cura

IT

## Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

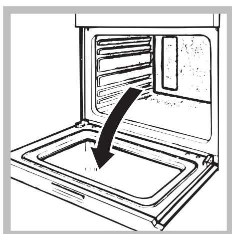
## Pulire l'apparecchio

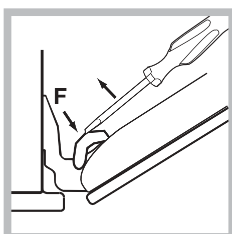
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugnetta imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciaquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

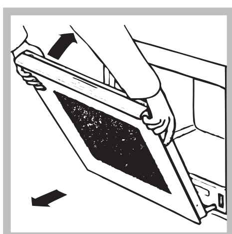
**!** Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

## Pulire la porta

Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido; non usare materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:
1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);
2. servendosi di un cacciavite, alzare e ruotare le levette **F** poste sulle due cerniere (*vedi figura*);





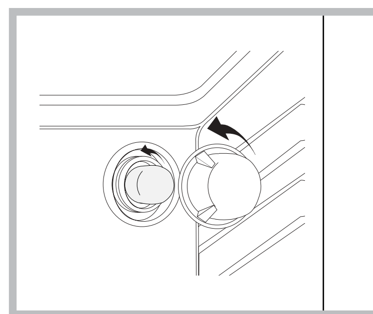
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

**Controllare le guarnizioni**

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

## Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:



1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Svitare la lampadina e sostituirla con una analoga: potenza 25 W, attacco E 14.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

# Assistenza

**Comunicare:**
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

## Assistenza Attiva 7 giorni su 7




Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

## Estensione di garanzia Airbag




Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:
- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

# Installation

**!** Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

**!** Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

## Positioning

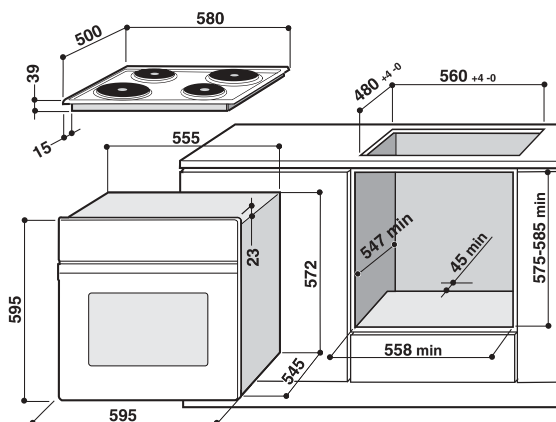
**!** Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

**!** The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

### Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

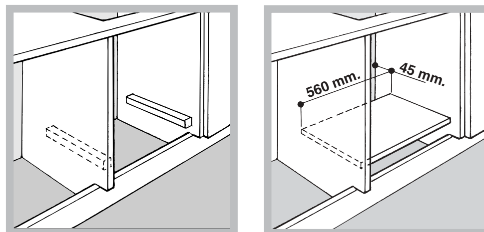
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:




**!** The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

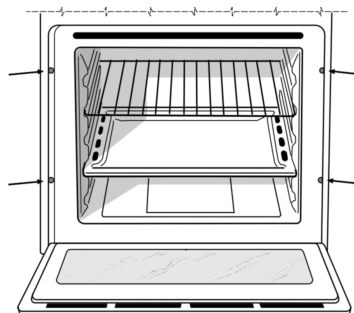
### Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).




### Centring and fastening

Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

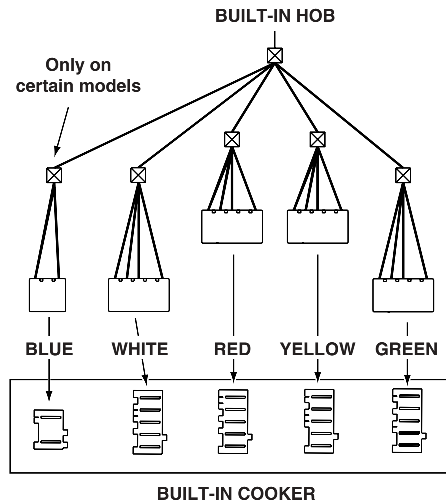


**!** All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

GB

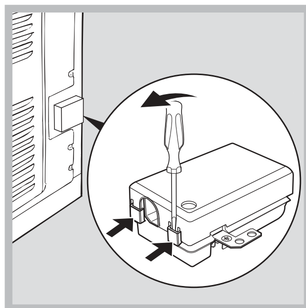
## Electrical connections

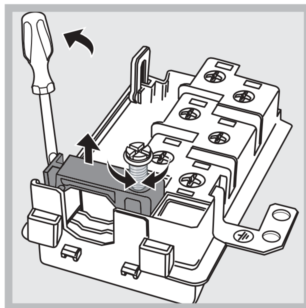
The cooker must be connected to the mains electricity supply. It is designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (*see the following page*).
The hob is connected to the cooker using a special connector.




Replace the metal protection after performing all the necessary hob connections. If the hob is removed from its position, the red cap which was originally protecting the red connector must be replaced.

### Fitting the power supply cable



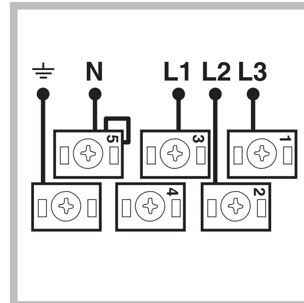


1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).

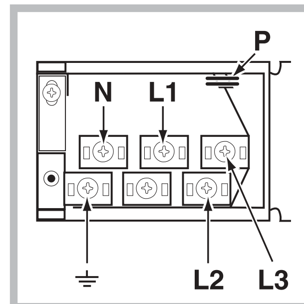
2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N-⏚ , then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

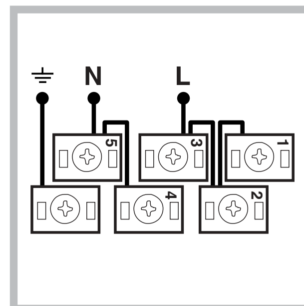
The terminal board is designed for a 400 V three-phase connection (*see diagrams below*).



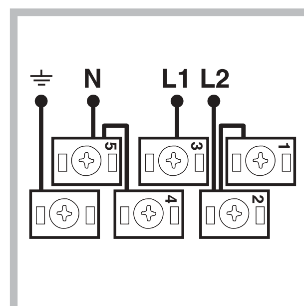

400V 3N~H05RR-F 5x2.5
CEI-UNEL 35363




If the electrical system has other characteristics (*see diagrams below*), carry out the electrical connection using the connection supports provided in the box P.




230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Secure the power supply cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

**!** The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

| DATA PLATE | |
|---|---|
| **Dimensions** | width 43.5 cm<br>height 32 cm<br>depth 41.5 cm |
| **Volume** | lt. 58 |
| **Electrical connections** | voltage: 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>maximum power absorbed 10250W |
| **ENERGY LABEL** | Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens.<br>Standard EN 50304<br><br>Energy consumption for Natural convection – heating mode: ☐ Convection mode.<br><br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: ☒ Multi-cooking. |
| CE | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>- 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;<br>- 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;<br>- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2002/96/EC and subsequent amendments. |

# Start-up and use

GB

! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

## Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. The THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the "0" position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

### Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.

!Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

### Oven light

It goes on when selecting [light symbol] with the SELECTOR knob. It remains on when a cooking mode is selected.

## Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for the following modes:

- GRILL (recommended: set only to MAX power level)
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C)

**TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

**MULTI-COOKING** mode

All the heating elements (top and bottom), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

**TOP OVEN** mode

The top heating element comes on. This mode can be used to brown food at the end of cooking.

**GRILL** mode

The top heating element comes on. The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high surface temperature: such as beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc. Some grilling examples are included in the "Practical Cooking Advice" paragraph. Always cook in this mode with the oven door closed.

**GRATIN** mode

The top heating element, as well as the fan, will come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

GB

## Practical cooking advice

**!** Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

**!** In the GRILL and GRATIN cooking modes, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

GRILL

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA

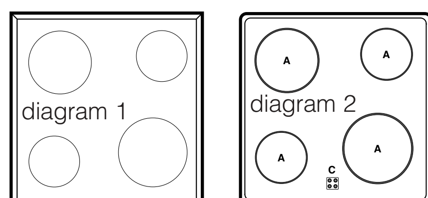
- For best results when cooking pizza, use the MULTI-COOKING mode.
- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

# Hob

GB

## Type of hob

The oven is combined with a hob that can be made up of two types of heating elements: cast-iron electric plates (*see diagram 1*) or glass ceramic hobs (*see diagram 2*).




## Switching on the glass ceramic hob

### Traditional cooking zones

Traditional cooking zones are made up of circular heating elements. They turn red approximately ten seconds after they have been turned on.
Each cooking zone is fitted with a control knob allowing you to select from 6 different temperature settings from a minimum of 1 to a maximum of 6.

### Residual heat indicator lights *

The indicator lights (C) indicate that the temperature of the corresponding cooking zones have exceeded 60°C, even after the heating element has been switched off.

Recommended power levels for various types of cooking:

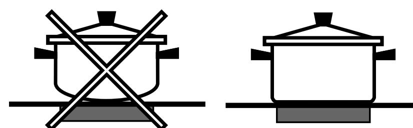
| Setting | Normal or Fast Plate |
|---|---|
| 0 | Off |
| 1 | Cooking vegetables, fish |
| 2 | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans. |
| 3 | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |
| 4 | For roasting (average) |
| 5 | For roasting (above average) |
| 6 | For browning and reaching a boil in a short time. |

## Practical advice on using the glass ceramic hob

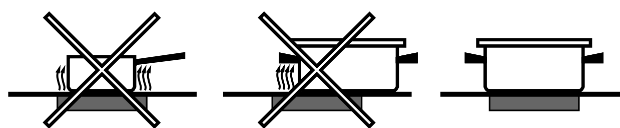
**!** The glue that is applied on the gaskets leaves some traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you eliminate these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

To obtain the best results with your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.

- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, it could damage the heating elements.

* Only on certain models

## Cooking advice table

| Cooking modes | Foods | Weight (in kg) | Rack position | Pre-heating time (min) | Recommended temperature | Cooking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Convection Oven** | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multi-cooking** | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Roast chicken + potatoes | 1+1 | 2 and 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2 and 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1 | 2 and 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Savoury pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Top oven** | Browning food to perfect cooking | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Cod filet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3 or 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toasts | 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Gratin** | Grilled chicken | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precautions and tips

GB

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements and parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object that could melt, away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic or aluminium objects away from the hob: if you forget them on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.

## Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the GRILL mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

# Maintenance and care



## Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

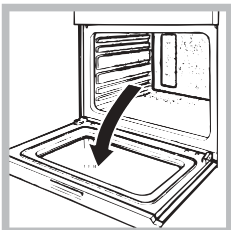
## Cleaning the appliance

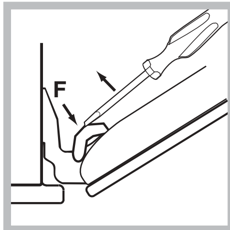
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

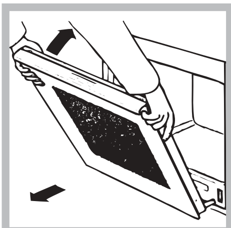
**!** Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

## Cleaning the oven door

Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.
1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).





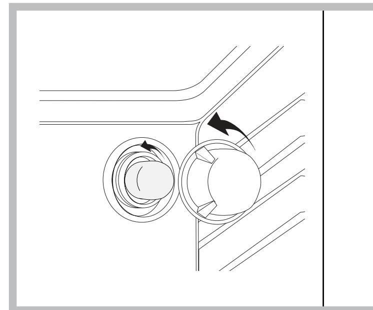
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

**Inspecting the seals**

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

## Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

## Assistance

**Communicating:**
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

# Installation

**!** Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

**!** Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

## Positionnement

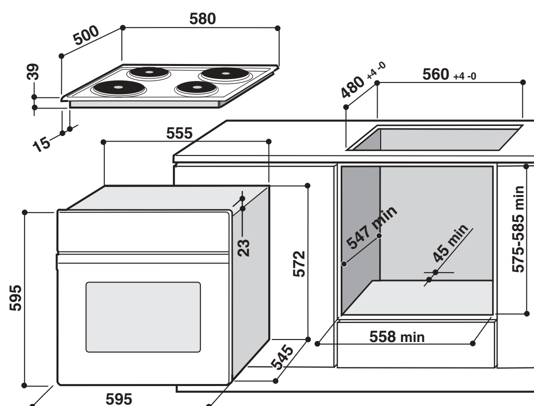
**!** Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

**!** L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

### Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

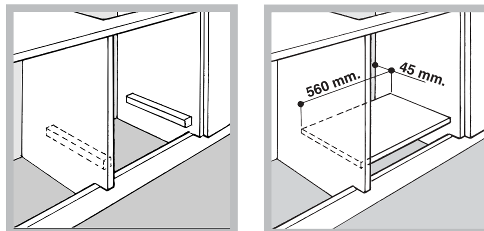
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur ;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne** , doit avoir les dimensions suivantes :




**!** Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation.

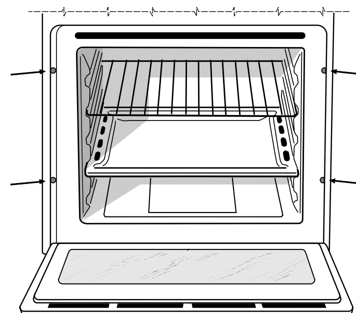
### Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).




### Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

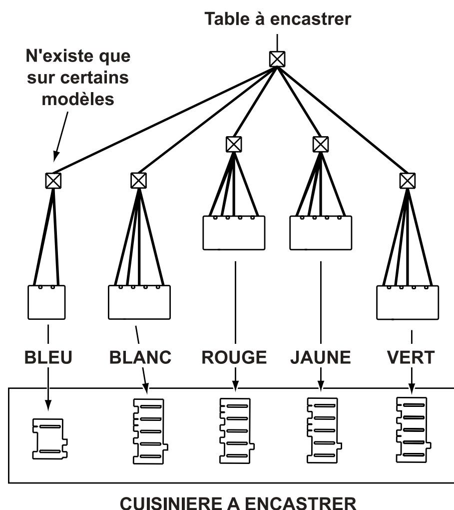


**!** Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

FR

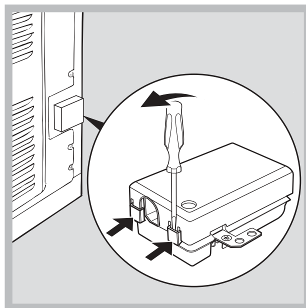
## Raccordement électrique

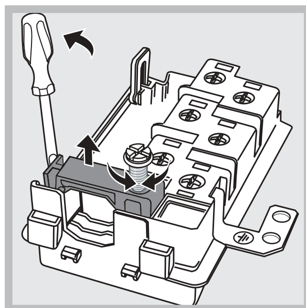
Le raccordement électrique au réseau doit être effectué sur le four qui est prévu pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (*voir page suivante*).
La table de cuisson est raccordée au four à l'aide d'un connecteur spécial.




**Remettre la protection métallique en place après avoir connecté la table. En cas de démontage de la table, remettre le bouchon rouge d'origine sur le connecteur rouge.**

**Montage du câble d'alimentation**



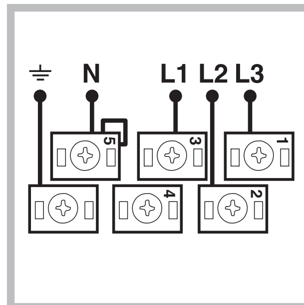


1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).

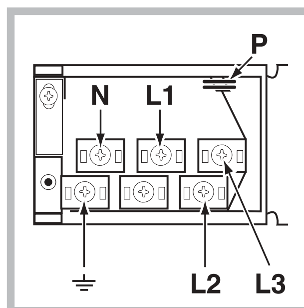
2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CABLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS *(VOIR FIGURE)*.

3. Retirer les vis des contacts L-N-⏚ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert (⏚).

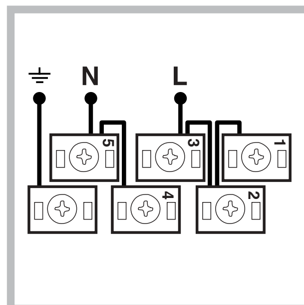
Le bornier est prévu pour raccordement à 400 V triphasé (*voir figures ci-dessous*).



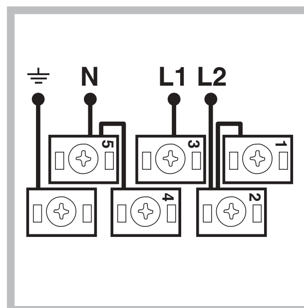

400V 3N~H05RR-F 5x2.5
CEI-UNEL 35363




Si l'installation électrique présente d'autres caractéristiques (*voir figures ci-dessous*), procédez au raccordement électrique au moyen de cavaliers de raccordement logés dans le boîtier P.




230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*).
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

**!** L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

**!** Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

**!** Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

**!** Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

**! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.**

| PLAQUETTE SIGNALETIQUE | |
|---|---|
| Dimensions | largeur cm 43,5<br>hauteur cm 32<br>profondeur cm 41,5 |
| Volume | l 58 |
| Raccordements électriques | tension 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>puissance maxi. absorbée 10250W |
| ETIQUETTE ENERGIE | Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques<br>Norme EN 50304<br><br>Consommation énergie convection Naturelle – fonction four : ☐ Tradition;<br><br>Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four : ☒ Multicuisson. |
| | Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :<br>2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives<br>-2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives<br>-93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives<br>-2002/96/EC et modifications successives |

# Mise en marche et utilisation

FR

**!** Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

## Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tournez le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tournez le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson vous guidera dans vos cuissons en vous indiquant notamment les températures conseillées pour chacune d'elles (*voir Programmes*).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
- modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT;
- interrompre la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur "0".

**!** Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

**!** Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

### Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, certains modèles sont équipés d'un système de refroidissement. Ce dernier souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord et la porte du four.

**!** Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

### Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée quand vous sélectionnez un programme de cuisson.

## Programmes de cuisson

**!** Pour tous les programmes vous pouvez sélectionner une température comprise entre 60°C et MAX., sauf pour:

- GRIL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole et voûte) ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme **CHALEUR VOUTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.

Programme **GRIL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.

Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

## Conseils de cuisson

**!** Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

**!** En cas de cuisson en mode GRIL ou GRATIN, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

PIZZA

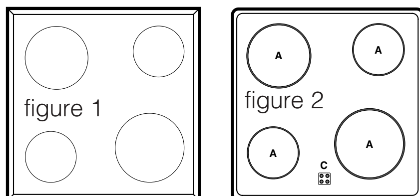
- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
  Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarelle qu'à mi-cuisson.

# Table de cuisson

FR

## Type de table

Le four est associé à une table de cuisson équipée, au choix, de deux types de foyers : des plaques électriques en fonte (*voir figure 1*) ou des plans vitrocéramique (*voir figure 2*).




## Mise sous tension de la table vitrocéramique

**Foyers traditionnels**
Les foyers radiants traditionnels (A) sont constitués de spires qui deviennent rouges en quelques dizaines de secondes.
Chaque foyer est équipé d'un bouton de commande permettant de sélectionner 6 températures au choix allant d'un minimum de 1 à un maximum de 6.

**Voyants de chaleur résiduelle ***
Les voyants (C) indiquent que la température du foyer correspondant est supérieure à 60°C, même après l'arrêt.

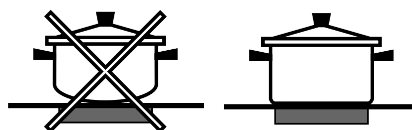
Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

| Position | Plaque normale ou rapide |
|---|---|
| 0 | Eteint |
| 1 | Cuisson de légumes verts, poissons |
| 2 | Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots |
| 3 | Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone |
| 4 | Rôtir (moyen) |
| 5 | Rôtir (fort) |
| 6 | Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps |

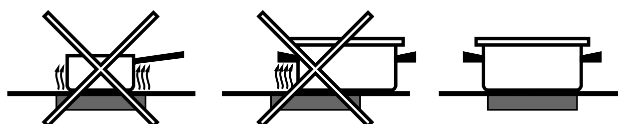
## Conseils d'utilisation de la table vitrocéramique

**!** La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

Pour obtenir de meilleures performances de votre tables de cuisson :
- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée ;



- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles ;
- évitez d'utiliser les mêmes casseroles utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

* N'existe que sur certains modèles

## Tableau de cuisson



| Programmes | Aliments | Poids (Kg) | Niveau enfournement | Préchauffage (minutes) | Température préconisée | Durée cuisson (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Four Traditionnel** | Canard | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Rôti de veau ou de bœuf | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Rôti de porc | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (pâte brisée) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tartes | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multicuisson** | Pizza (sur 2 niveaux) | 1 | 2 et 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagnes | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Agneau | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Poulet rôti + pommes de terre | 1+1 | 2 et 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Maquereau | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cake aux fruits | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Profiteroles (sur 2 niveaux) | 0.5 | 2 et 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (sur 2 niveaux) | 0.5 | 2 et 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Génoise (sur 1 niveau) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Génoise (sur 2 niveaux) | 1 | 2 et 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tartes salées | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Résistance de voûte** | Pour parfaire la cuisson | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Gril** | Soles et seiches | 1 | 4 | 5 | Max. | 8-10 |
| | Brochettes de calmars et de | 1 | 4 | 5 | Max. | 6-8 |
| | crevettes | 1 | 4 | 5 | Max. | 10 |
| | Tranches de colin | 1 | 3 ou 4 | 5 | Max. | 10-15 |
| | Légumes grillés | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Steaks de veau | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Côtelettes | 1 | 4 | 5 | Max. | 7-10 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Maquereaux | n. 4 | 4 | 5 | Max. | 2-3 |
| | Croque-monsieur | | | | | |
| **Gratin** | Poulet grillé | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Seiches | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Précautions et conseils

FR

!Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

## Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Veillez toujours à ce que les manettes soient sur la position "●"/"O" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et adressez-vous au centre d'assistance technique.
- N'oubliez pas que la température des foyers reste plutôt élevée pendant au moins trente minutes après leur arrêt.
- Gardez à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faites très attention aux emballages, au film plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

## Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse.
- Pour vos cuissons au GRIL, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée : Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

# Nettoyage et entretien



## Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

## Nettoyage de l'appareil

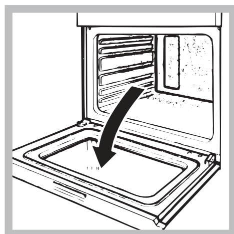
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Evitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

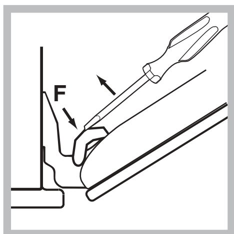
**!** Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

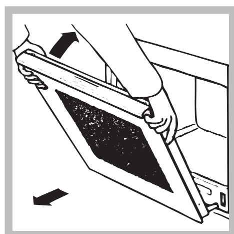
## Nettoyage de la porte

Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :

1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);
2. à l'aide d'un tournevis, soulever et faire pivoter les leviers **F** situés sur les deux charnières (*voir figure*);





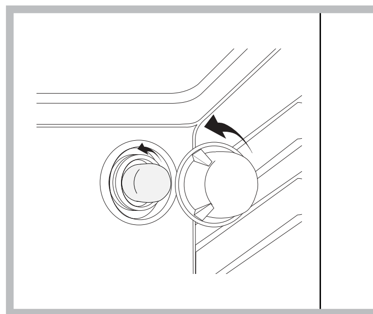
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant des charnières (*voir figure*). Remonter la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

**Contrôle des joints**

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

## Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

## Assistance

**Indiquez-lui :**
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

# Instalación



**!** Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

## Colocación

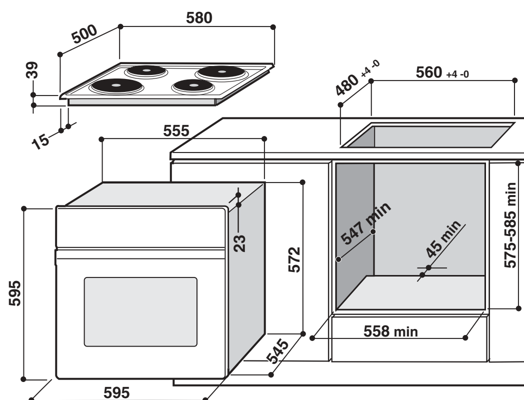
**!** Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

**!** La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

### Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

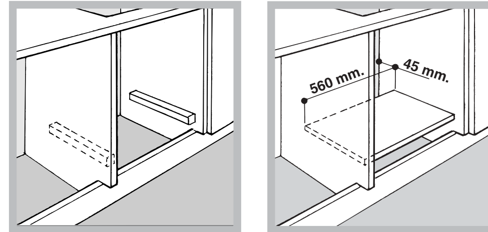
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:




**!** Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

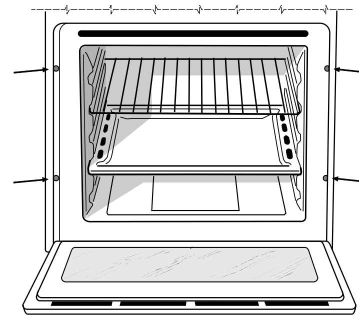
### Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).




### Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

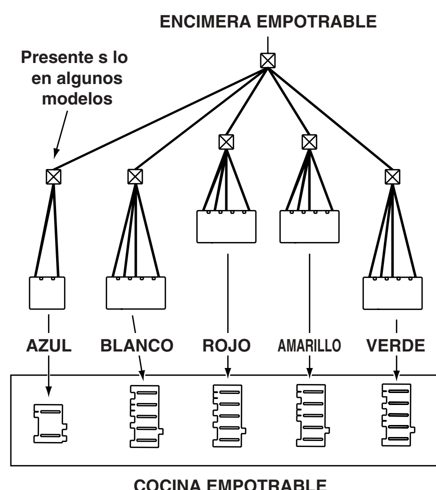


**!** Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

ES

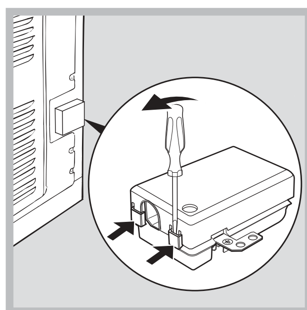
## Conexión eléctrica

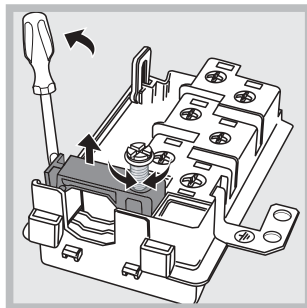
La conexión eléctrica se debe realizar a una red con la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características (*ver la página siguiente*).
La encimera se conecta a la cocina mediante un conector.




**Después de conectar la encimera, vuelva a colocar la protección metálica. Si se quita la encimera, es necesario volver a colocar la tapa roja original sobre el conector rojo.**

**Montaje del cable de alimentación eléctrica**





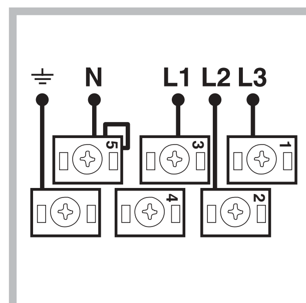
1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).

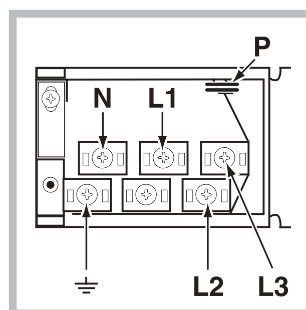
2. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y extráigalo haciendo palanca con un destornillador *(ver la figura)*.

3. Quite los tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde (⏚).

El panel de bornes se puede conectar a una red de 400 V trifásica (*ver las figuras más abajo*).

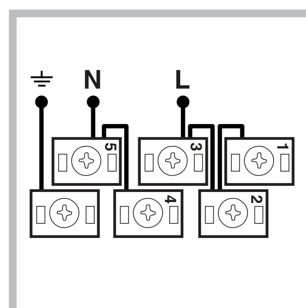
400V 3N~H05RR-F 5x2.5
CEI-UNEL 35363



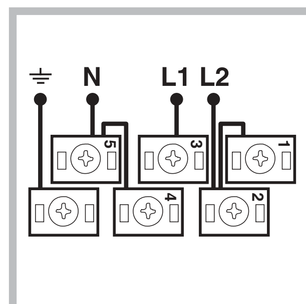




Si la red eléctrica tiene otras características (*ver las figuras más abajo*), realice la conexión eléctrica utilizando los pernos en U de conexión colocados dentro de la caja P.

230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363




3. Fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

**!** El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

**!** Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

**!** El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

**!** El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

**! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.**

| PLACA DE CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| Dimensiones | longitud 43,5 cm.<br>altura 32 cm.<br>profundidad 41,5 cm. |
| Volumen | Litros 58 |
| Collegamenti elettrici | tensión 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>potencia máxima absorbida 10250W |
| ENERGY LABEL | Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Tradiciónal;<br><br>Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Multicocción. |
| CE | Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias:<br>- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones<br>- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones<br>- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones<br>- 2002/96/CE y sucesivas modificaciones |

# Puesta en funcionamiento y uso

ES

**!** La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee la habitación en la que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

## Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (*ver Programas*) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada
4. Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

**!** No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

**!** Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

**Ventilación de enfriamiento**
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

**!** Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

**Luz del horno**

Se enciende seleccionando ☼ con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

## Programas de cocción

**!** En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200ºC).

 Programa **HORNO TRADICIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

 Programa **MULTICOCCIÓN**

Se encienden todos los elementos calentadores (superior e inferior) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos bandejas simultáneamente.

 Programa **HORNO “SUPERIOR”**

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

 Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo “Consejos prácticos para la cocción” se encuentran algunos ejemplos de su uso. Utilice el horno con la puerta cerrada.

 Programa **GRATIN**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

ES

## Consejos prácticos de cocción

**!** En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente que podría quemar las comidas delicadas.

**!** En las cocciones GRILL y GRATIN, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

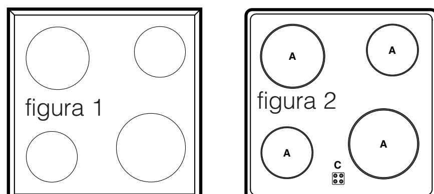
PIZZA

- Para lograr una buena cocción de la pizza utilice el programa MULTICOCCIÓN.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

ES

## Tipos de encimera

El horno se combina con una encimera que puede estar compuesta por dos tipos de elementos calentadores: placas eléctricas de hierro fundido (*ver la figura 1*) o encimeras de vidriocerámica (*vedi figura 2*).




## Encendido de la encimera de vidriocerámica

**Zonas de cocción tradicionales**
Los elementos radiantes tradicionales (A) están compuestos por resistencias circulares y se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido.
Cada zona de cocción está dotada de un mando que permite seleccionar 6 temperaturas diferentes, desde un valor mínimo de 1 a uno máximo de 6.

**Pilotos de calor residual ***
Los pilotos (C) indican que la zona de cocción correspondiente está a una temperatura superior a 60ºC aún después que el elemento calentador se haya apagado.

Niveles de potencia aconsejados para los distintos tipos de cocción:

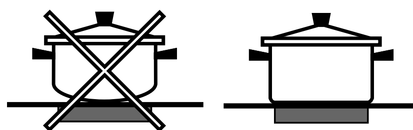
| Posición | Placa normal o rápida |
|---|---|
| 0 | Apagado |
| 1 | Cocción de verduras, pescados |
| 2 | Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos |
| 3 | Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones |
| 4 | Asar (mediano) |
| 5 | Asar (fuerte) |
| 6 | Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo |

* Presente sólo en algunos modelos.

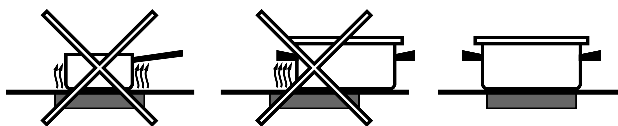
## Consejos prácticos para el uso de la encimera de vidriocerámica

**!** La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir olor a goma que pronto desaparecerá.

Para obtener las mejores prestaciones de la encimera:
- utilice ollas con fondo plano para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;



- utilice siempre ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;



- verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.

- evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;

- no deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

## Tabla de cocción

| Programas | Alimentos | Peso (Kg) | Posición de los estantes | Precalentamiento (minutos) | Temperatura aconsejada | Duración de la cocción (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Horno Tradiciónal | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Asado de ternera o de vaca | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Asado de cerdo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Bizcochos (de pastaflora) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tortas glaseadas | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Multicocción | Pizza (en 2 niveles) | 1 | 2 y 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasañas | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cordero | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Pollo asado + patatas | 1+1 | 2 y 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Caballa | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles) | 0.5 | 2 y 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Bizcochos (en 2 niveles) | 0.5 | 2 y 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Bizcocho (en 1 nivel) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Bizcocho (en 2 niveles) | 1 | 2 y 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas saladas | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Horno “superior” | Retoques de cocción | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| Grill | Lenguados y sepias | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Broquetas de calamares y cangrejos | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filete de merluza | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verduras a la parrilla | 1 | 3 o 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistec de ternera | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Chuletas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburguesas | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Caballa | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Tostadas | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| Gratin | Pollo a la parrilla | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Sepias | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precauciones y consejos

ES

**!** El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"o" .
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al GRILL con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

# Mantenimiento y cuidados

ES

## Cortar el suministro eléctrico

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

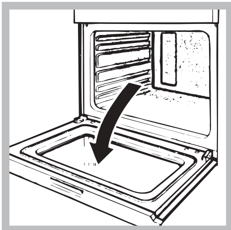
## Limpiar el aparato

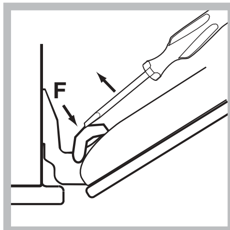
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

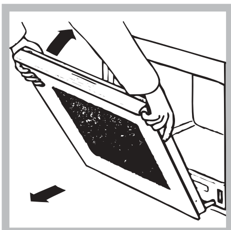
**!** No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

## Limpiar la puerta

Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:
1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);
2. Con un destornillador, levantar y girar las palancas **F** dispuestas en las dos bisagras (*ver figura*);





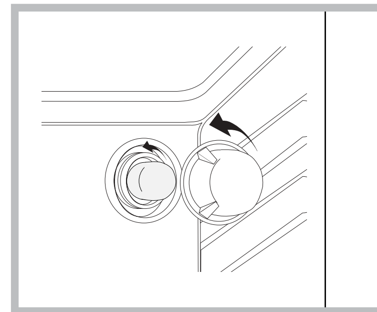
3. Sujetar la puerta de los costados y cerrarla lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia afuera, sacándola de la bisagra (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

**Controle las juntas**

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:



1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

## Asistencia

**Comunique:**
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

# Instalação



**!** É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

**!** Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

## Posicionamento

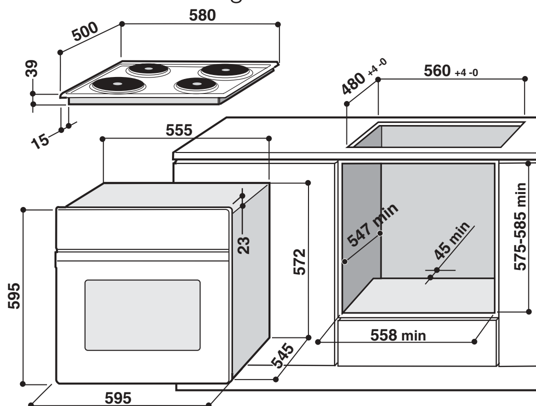
**!** As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

**!** A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

### Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

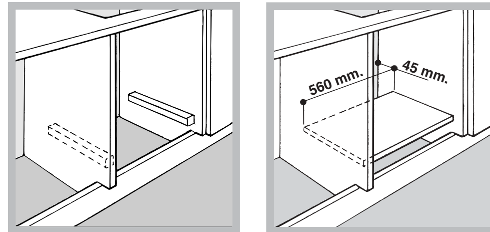
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:




**!** Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

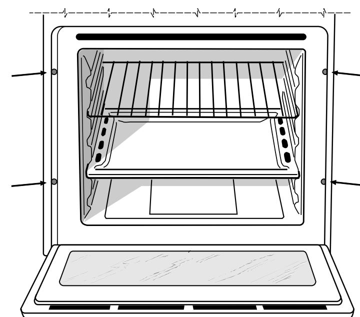
### Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).




### Colocar no centro e prender

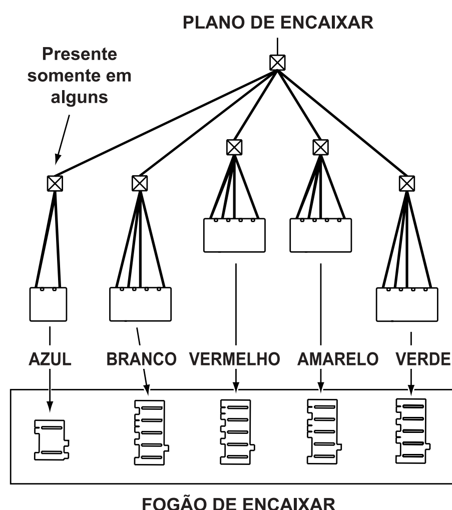
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.



**!** Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

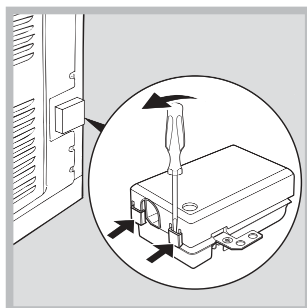
## Ligação eléctrica

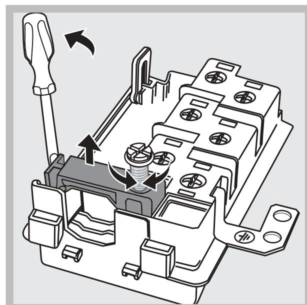
A ligação eléctrica à rede deve ser realizada no fogão, que está predisposto para o funcionamento com corrente alternada, com a tensão e a frequência indicadas na placa das características (*veja a página seguinte*).
A placa será ligada ao fogão mediante uma conexão para este fim.




Reposicione a protecção metálica depois da ligação do plano. Em caso de remoção do plano é necessário colocar novamente a tampa vermelha em origem sobre o conector vermelho.

### Montagem do cabo de fornecimento



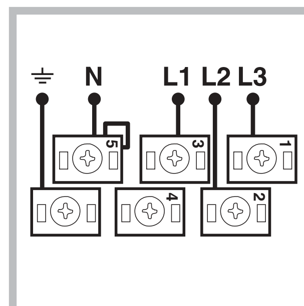


1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa ( veja a figura).

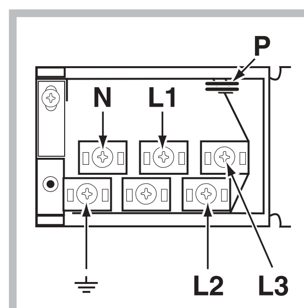
2. Desatarraxe o parafuso da braçadeira e tire-o utilizando uma chave de fendas (veja a figura).

3. Tire os parafusos dos contactos L-N-⏚ e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (⏚).

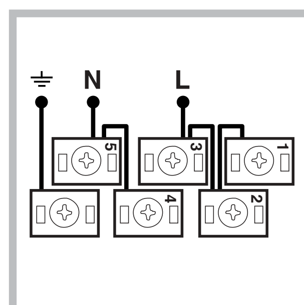
A caixa de terminais está predisposta para uma ligação a 400 V. trifásica (*veja as figuras seguintes*).



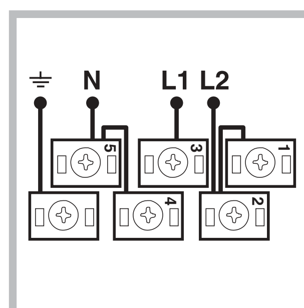

400V 3N~H05RR-F 5x2.5
CEI-UNEL 35363




Se o sistema eléctrico corresponder às demais características (*vejas as figuras seguintes*), realize a ligação eléctrica utilizando os grampos de ligação situados dentro da caixa P.




230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

## Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

**!** O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

**!** Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

**!** O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

**!** O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

**! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.**

| PLACA DAS CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| Dimensóes | largura cm. 43,5<br>altura cm. 32<br>profundidade cm. 41,5 |
| Volume | Litros 58 |
| Ligações eléctricas | tensão de 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>potência máxima absorvida 10250W |
| ETIQUETA DE ENERGIA | Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos.<br>Norma EN 50304<br><br>Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional;<br><br>Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Cozedura Múltipla. |
| CE | Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:<br>- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações<br>- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações<br>- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações<br>- 2002/96/CE e posteriores modificações |

# Início e utilização

! Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente édeve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

## Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMÓSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (*veja os Programas*).
3. O indicador luminoso do TERMÓSTATO aceso indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

### Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, alguns modelos são equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Esta gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

### Luz do forno

Acende-se se for seleccionado mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

## Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADICIONAL**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior e inferior) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até dois tabuleiros no máximo contemporaneamente.

Programa **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Programa de **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres etc;, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

PT

## Conselhos práticos para cozedura

**!** Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições dos tabuleiros 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

**!** Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

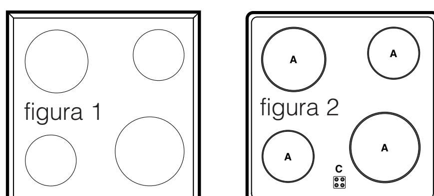
PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

PT

## Acender o plano de cozedura

O forno é combinado com um plano de cozedura que pode ser constituído por dois tipos de elementos aquecedores: chapas eléctricas de ferro gusa (*veja a figura 1*) ou planos de vidro cerâmica (*veja a figura 2*).




## Acender o plano de vidro cerâmica

**Zonas de cozedura tradicionais**
Os elementos radiantes tradicionais (A) são constituídas por resistências circulares e tornam-se vermelhos somente algumas dezenas de segundos depois de acessos.
Cada zona de cozedura é equipada com um botão de comando que possibilita seleccionar 6 temperaturas diferentes, desde um valor mínimo de 1 até 6 no máximo.

**Indicadores luminosos de calor resíduo ***
Os indicadores luminosos (C) indicam que a zona de cozedura correspondente está numa temperatura superior a 60°C, mesmo depois do elemento aquecedor ter sido apagado.

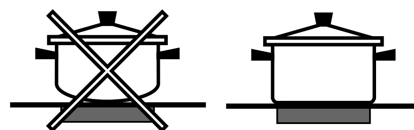
Níveis de potência aconselhados para os vários tipos de cozedura:

| Posição | Placa normal ou rápida |
|---|---|
| 0 | Apagado |
| 1 | Cozedura de legumes, verdes ou de peixe |
| 2 | Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão |
| 3 | Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestroni |
| 4 | Estufar (médio) |
| 5 | Estufar (forte) |
| 6 | Tostar ou ferver em pouco tempo |

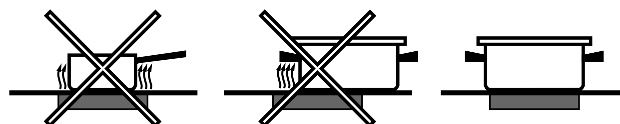
## Conselhos práticos para utilização do plano em vidro cerâmica

**!** A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

Para obter as melhores performances do plano de cozedura:
- empregue panelas com fundo chato, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- empregue sempre panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

***Há somente em alguns modelos.**

# Tabela de cozedura

| Programas | Alimentos | Peso (Kg.) | Posição das prateleiras | Pré aquecimento (minutos) | Temperatura aconselhada | Duração da cozedura (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Forno Tradicional | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Carne de vitela ou vaca assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Carne de porco assada | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscoitos (de massa tenra) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tortas doces | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Cozedura Múltipla | Pizza (em 2 prateleiras) | 1 | 2 e 4). | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasanha | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Cordeiro | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Frango assado com batatas | 1+1 | 2 e 4). | 15 | 200 | 60-70 |
| | Cavala | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Bignés (em 2 prateleiras) | 0.5 | 2 e 4). | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscoitos (em 2 prateleiras) | 0.5 | 2 e 4). | 10 | 180 | 10-15 |
| | Pão-de-ló (em 1 prateleira) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Pão-de-ló (em 2 prateleiras) | 1 | 2 e 4). | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas salgadas | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Forno de cima | Retoques na cozedura | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| Grill | Linguado e chocas | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Espetinhos de calamares e camarão | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filé de bacalhau | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verduras na grelha | 1 | 3 o 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bife de vitela | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Costeletas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hambúrgueres | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Cavala | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Tostas | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| Gratinado | Frango na grelha | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Chocas | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Precauções e conselhos

PT

**!** Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

## Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Certifique-se sempre de que os botões estejam na posição "●"/"O" quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, com um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

## Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

# Manutenção e cuidados

PT

## Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

## Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpadas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpado de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

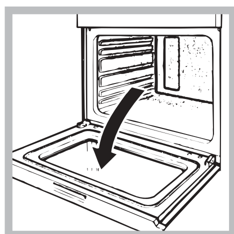
**!** Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

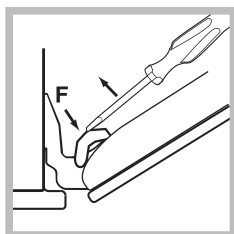
## Limpeza da porta

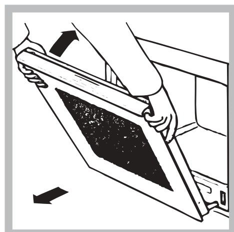
Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.

1. abra a porta inteiramente (*veja a figura*);

2. utilizando uma chave de fendas, levante e rode as alavancas **F** situadas nas duas dobradiças (*veja a figura*);





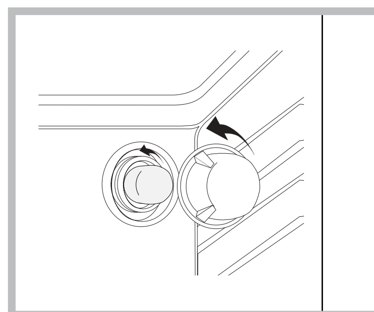
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (*veja a figura*).

**Verificação das guarnições**

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

## Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (*veja a figura*).

## Assistência técnica

**Comunique:**
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

# Het installeren

NL

**!** Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij de oven te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

**!** Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

## Plaatsing

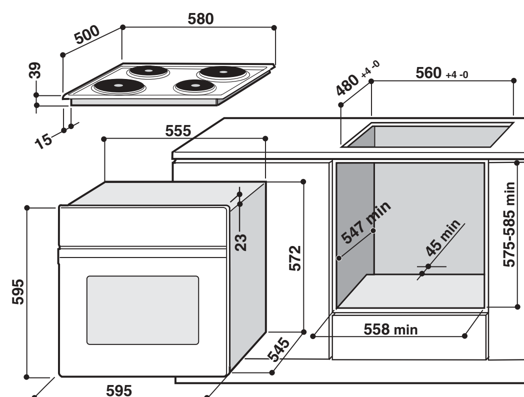
**!** Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

**!** De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

### Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

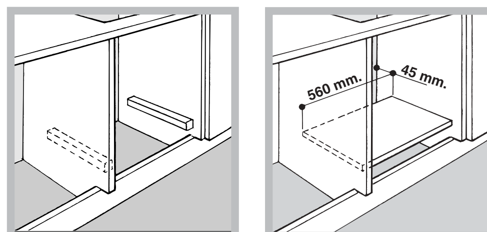
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel**onder het aanrecht** (*zie figuur)* als**in stapelbouw**, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:




**!** Nadat het apparaat is ingebouwd, mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen.
Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

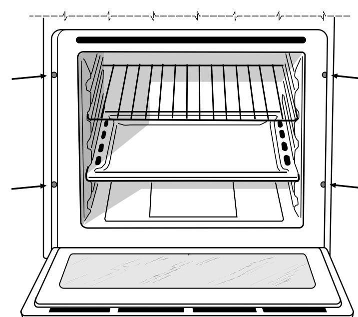
### Ventilatie

Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het verdient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen, of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).




### Centreren en bevestigen

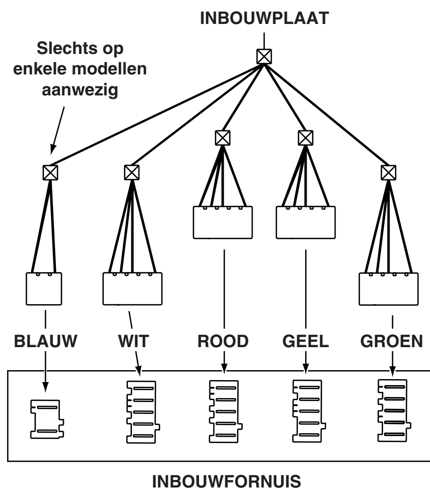
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.



**!** Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

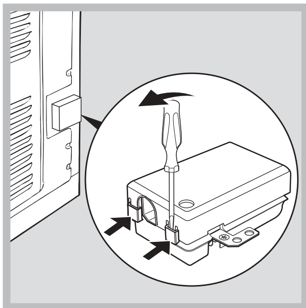
## Elektrische aansluiting

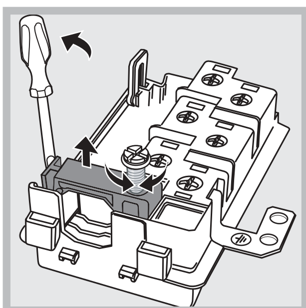
De keuken moet aan het elektrische net worden aangesloten. Deze functioneert met de wisselstroom, de spanning en de frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje (*zie volgende pagina*).
De kookplaat wordt aan het fornuis verbonden met een speciale aansluiting.




Nadat u de kookplaat heeft aangesloten, dient u de metalen bescherming weer op zijn plaats te doen. Als de kookplaat wordt verwijderd moet u de rode dop, die oorspronkelijk op de rode connector zat, weer op zijn plaats doen.

### Monteren voedingskabel



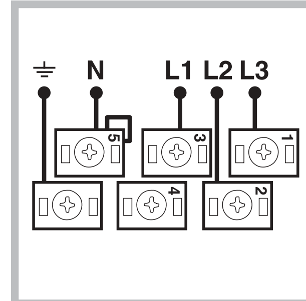


1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (*zie afb.*).

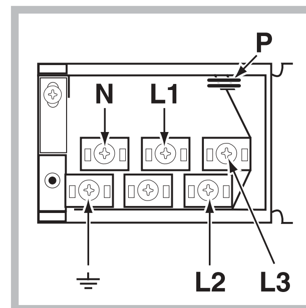
2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier *(zie afbeelding)*.

3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N-⏚ en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen (⏚).

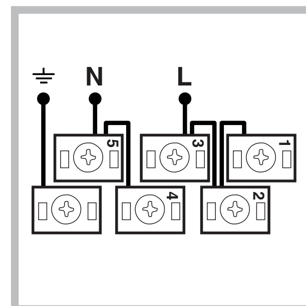
Het klemmenbord is ingesteld voor een verbinding op 400 V driefasenstroom (*zie afbeeldingen onder*).



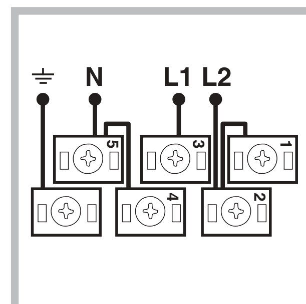

400V 3N~H05RR-F 5x2.5
CEI-UNEL 35363




Als de elektrische installatie andere eigenschappen heeft (*zie afbeeldingen onder*), dient u de elektrische verbinding tot stand te brengen door middel van de verbindings-U-bouten in doos P.




230V ~H05RR-F 3x4
CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4
CEI-UNEL 35363

3. Maak de voedingskabel vast aan de speciale kabelklem.
4. Maak het deksel van het klemmenbord dicht.

NL

### Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie hiernaast*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

**!** De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de geldende veiligheidsnormen.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

**!** Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de snoer en het stopcontact makkelijk te bereiken zijn.

**!** De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

**!** De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).

**! De fabrikant kan niet verantwoordelijkheid worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.**

| TYPEPLAATJE | |
|---|---|
| Afmetingen | breedte 43,5 cm.<br>hoogte 32 cm.<br>diepte 41,5 cm. |
| Inhoud | liter 58 |
| Elektrische aansluitingen | spanning 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>maximum vermogen 10250W |
| ENERGY LABEL | Richtlijn 2002/40/CE op etiket van elektrische ovens.<br>Norm EN 50304<br><br>Energieverbruik convectie Natuurlijk – verwarmingsfunctie: Traditioneel;<br><br>Energieverbruikverklaring Klasse convectie Hetelucht verwarmingsfunctie: Multikoken. |
| CE | Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:<br>-2006/95/EEG van 12/12/06 (laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen;<br>-2004/108/EEG van 15/12/04 (elektromagnetische compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen<br>-93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen<br>-2002/96/EC en daaropvolgende wijzigingen |

# Starten en gebruik

NL

**!** Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven hebt uitgedaan, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

## De oven starten

1. Door aan de knop PROGRAMMA'S te draaien kunt u het gewenste kookprogramma kiezen.
2. Kies de temperatuur door aan de knop THERMOSTAAT te draaien. Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de Kooktabel (*zie Programma's*).
3. Als het controlelampje THERMOSTAAT aan is, bevindt de oven zich in de verwarmingsfase en is bezig de ingestelde temperatuur te bereiken.
4. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de knop PROGRAMMA'S;
- de temperatuur veranderen met behulp van de knop THERMOSTAAT;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand "0" te zetten.

**!** Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

**!**Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

### Ventilator

Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een ventilator. Hierdoor ontstaat een luchtstroom die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.

**!** Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

### Ovenverlichting

Deze gaat werken door de knop PROGRAMMA'S op ☼ te draaien. Ze blijft aan wanneer u een kookprogramma selecteert.

## Kookprogramma's

**!** U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).

Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding.

Programma **MULTIOVEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder en boven) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hierbij is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **OVEN BOVEN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

Programma **GRILL**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: kalfs- en runderbiefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc... U vindt enkele voorbeelden in het hoofdstuk "Praktische kooktips". Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

## Praktische kooktips



**!** Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

**!** Bij de functies GRILL of GRATINEREN raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTIKOKEN

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de grill op de hoogste.

GRILL

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

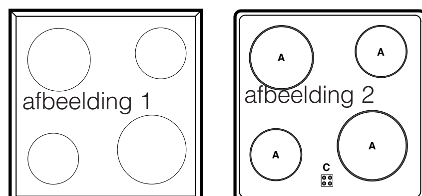
- Voor een optimale pizza dient u het programma MULTIKOKEN te gebruiken.
- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de bakplaat duurt het langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

# Kookplaat

NL

## Type kookplaten

Bij de oven hoort een kookplaat die samengesteld kan zijn uit twee verschillende verwarmingselementen: gietijzeren elektrische kookplaten (zie afbeelding 1) of glaskeramische kookplaten (zie afbeelding 2).




## Aanzetten kookplaat glaskeramiek

**Traditioneel kookgedeelte**
De traditionele straalelementen (A) zijn gemaakt van cirkelvormige verwarmingselementen die pas zo'n tiental seconden na ontsteking rood worden.
Ieder kookgedeelte heeft zijn eigen bedieningsknop waarmee u 6 verschillende temperaturen kunt kiezen, met een minimumwaarde van 1 tot een maximumwaarde van 6.

**Controlelampje resterende warmte ***
De warmtecontrolelampjes (C) geven aan dat het betreffende kookgedeelte warmer is dan 60°C, ook nadat het verwarmingselement is uitgeschakeld.

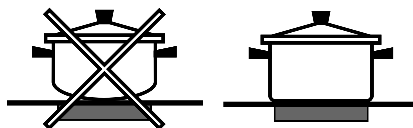
Aangeraden stroomsterktes voor verschillend gebruik:

| Positie | Normale of snelle plaat |
|---|---|
| 0 | Uit |
| 1 | Groenten en vis |
| 2 | Aardappelen (gestoomd), soep, capucijners, bonen |
| 3 | Doorkoken van grote hoevelheeden, minestroni enz. |
| 4 | Braden (medium) |
| 5 | Braden (hard) |
| 6 | Bruin bakken of snel aan de kook brengen |

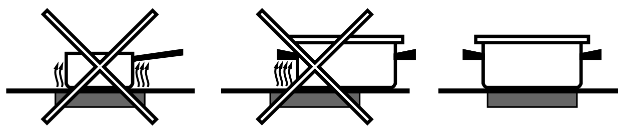
## Praktische tips voor het gebruik van de glaskeramische kookplaat

**!** De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes op het glas achter. Voordat u de kookplaat gebruikt, raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur ruikt, die echter snel wegtrekt.

Teneinde optimale resultaten te bereiken van de kookplaat:
- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten aan het verwarmgedeelte;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten;



- houdt de bodem van de pannen altijd schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookgedeelte.

- vermijdt dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;

- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kan beschadigen.

***** Slechts op enkele modellen aanwezig.

# Kooktabel

| Programma's | Gerechten | Gewicht (kg) | Roosterstanden | Voorverwarming (minuten) | Aangeraden temperatuur | Kooktijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Traditionele oven | Eend | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Braadstuk | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Varkensrollade | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Koekjes (kruimeldeeg) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Taarten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Multikoken | Pizza (op 2 roosters) | 1 | 2 en 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamsvlees | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Kip + gebakken aardappels | 1+1 | 2 en 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makreel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Soesjes (op 2 roosters) | 0.5 | 2 en 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Koekjes (op 2 roosters) | 0.5 | 2 en 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Cake (op 1 rooster) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Cake (op 2 roosters) | 1 | 2 en 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Quiche | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Oven Boven | Afmaken van het gerecht | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| Grill | Tong en inktvis | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Calamari- en garnalenspiesjes | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Kabeljauwfilet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Gegrilde groenten | 1 | 3 of 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Kalfsbiefstuk | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Koteletten | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makreel | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| Gratineren | Gegrilde kip | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Inktvis | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Voorzorgsmaatregelen en advies

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

## Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven als u het apparaat moet verplaatsen.
- Raak de oven niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak ze niet aan en houdt kinderen op afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de positie "●"/ "○" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- De glaskeramische kookplaat is bestand tegen mechanische stoten. Hij kan echter worden beschadigd (of barsten) als hij wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt, moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat het wordt uitgeschakeld.
- Houdt voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals b.v. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen of folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u een zware schade aanrichten.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

## Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Energiebesparing en milieubesef

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houdt bij de functie GRILL altijd de ovendeur dicht: dit om betere resultaten te bereiken en voor een betere energiebesparing (circa 10%).
- Houdt de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

# Onderhoud en verzorging

NL

## De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

## Schoonmaken van de oven

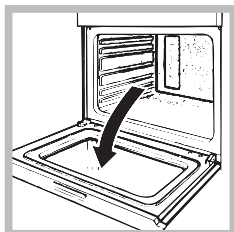
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).

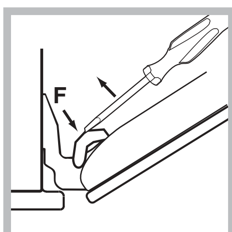
**!** Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

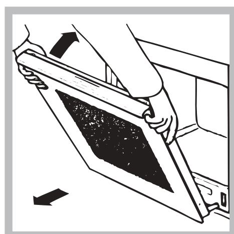
## De ovendeur reinigen

Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:

1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).
2. til de hendeltjes **F** op, die zich aan de twee scharnieren bevinden, met behulp van een schroevendraaier en draai ze (*zie afbeelding*);





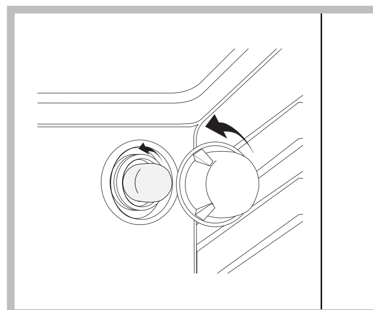
3. pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Trek de deur naar u toe en haal hem uit de scharnieren (*zie afbeelding*). Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

**Controleer de afdichtingen**

Controleer regelmatig de staat van de afdichting rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

## Vervangen van het lampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



1. Schroef het glazen lampenkapje los.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: sterkte 25W, fitting E 14.
3. Plaats het deksel er weer op (*zie afb.*).

## Service

**Dit dient u door te geven:**
- het model oven (Mod.)
- het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat en/of op de verpakking.

# Installation

DE

**!** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

**!** Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

## Aufstellung

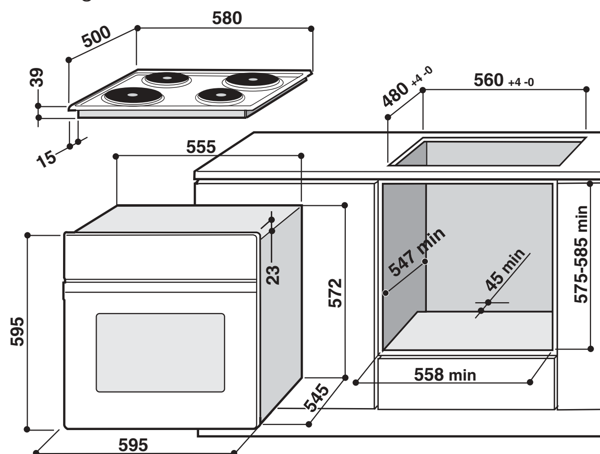
**!** Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften bezüglich der getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

**!** Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

### Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

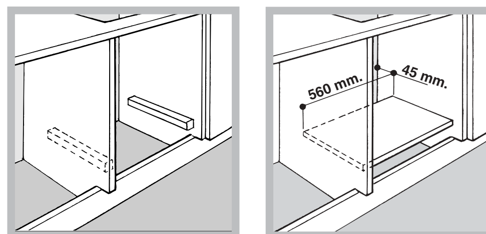
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim einer Temperatur von 100°C standhalten.
- Für den Einbau des Backofens in einen **Unterschrank** (*siehe Abbildung*) oder in einen **Hochschrank**, muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:




**!** Nach dem Einbau des Gerätes muss eine Berührung mit den Elektroteilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

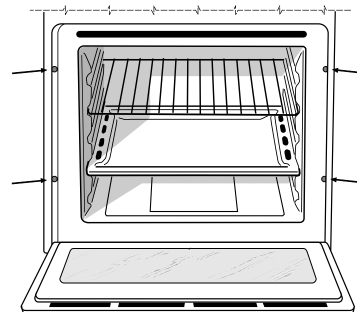
### Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).




### Zentrierung und Befestigung

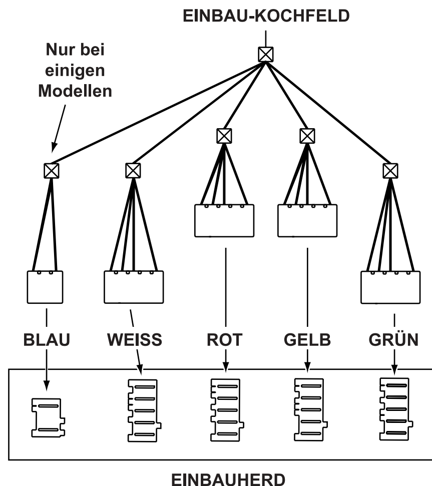
Befestigung des Gerätes am Möbel: Öffnen Sie die Backofentür und schrauben Sie die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher ein.



**!** Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne Zuhilfenahme eines Werkzeugs nicht möglich ist.

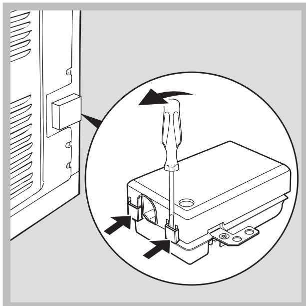
## Elektroanschluss

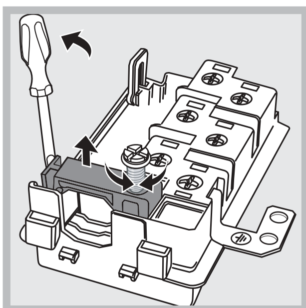
Der Anschluss an das Stromnetz ist am Herd vorzunehmen, der werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (*siehe nachfolgende Seite*) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt ist.
Das Kochfeld wird mittels eines geeigneten Verbinders an den Herd angeschlossen.




Bringen Sie den metallenen Schutz nach Anschluss des Kochfeldes wieder an. Im Falle eines Ausbaus des Kochfeldes muss der rote Originalstöpsel wieder auf den roten Verbinder aufgesetzt werden.

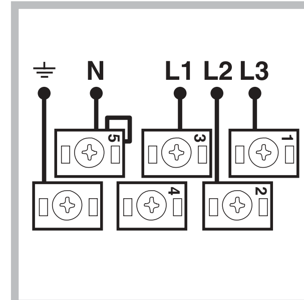
### Anschluss des Netzkabels



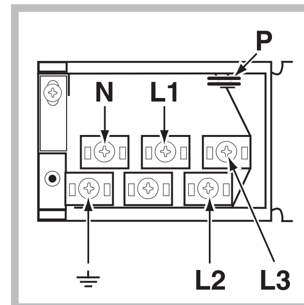


1. Öffnen Sie das Klemmengehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmengehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N-⏚ aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün (⏚).

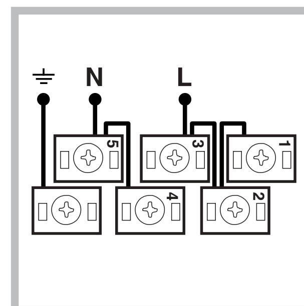
Das Klemmengehäuse ist werkseitig für den Anschluss an ein 400 V/3-Phasen-Netz voreingestellt (*siehe untenstehende Abbildung*).



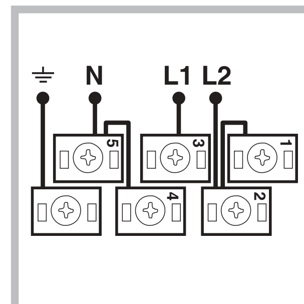

400V 3N~H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363




Sollte die Hausanlage andere Eigenschaften aufweisen (*siehe untenstehende Abbildung*), sind beim Elektroanschluss die im Gehäuse P untergebrachten Brücken zu verwenden.




230V ~H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

3. Befestigen Sie das Zuleitungskabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

DE

## Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

**!** Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die maximale Leistungsbelastung des Gerätes ausgelegt ist, die auf dem Typenschild angegeben ist (*siehe unten*);
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*);
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

**!** Elektrokabel und Netzsteckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

**!** Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

**!** Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

**! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.**

| TYPENSCHILD | |
|---|---|
| **Abmessungen** | Breite 43,5 cm<br>Höhe 32 cm<br>Tiefe 41,5 cm |
| **Nutzvolumen** | Liter 58 |
| **Elektrischer Anschluss** | Spannung 230V/400V~ 3N 50/60Hz<br>Maximale Leistungsaufnahme 10250W |
| **ENERGIE-ETIKETT** | Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304<br><br>Energieverbrauch Natürliche Konvektion – Heizfunktion: **Standard Plus**;<br><br>Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: **Echte Heißluft** |
| CE | Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:<br>-2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen<br>-2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen<br>-93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen<br>-2002/96/EC und nachfolgenden Änderungen |

# Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

**!** Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

## Inbetriebsetzung des Backofens

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfes THERMOSTAT ein. Eine Liste von Garprogrammen nebst der empfohlenen Temperaturen kann in der Back-/Brat-Tabelle eingesehen werden (*siehe Programme*).
3. Die Kontrollleuchte des THERMOSTATEN bleibt während der Aufheizphase bis zum Erreichen der Temperatur eingeschaltet.
4. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Drehknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT;
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Knopfes PROGRAMME auf die Position „0“.

**!** Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

**!** Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

### Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, sind einige Modelle mit einem Kühlluftgebläse ausgestattet. Dieses erzeugt einen Luftstrahl, der zwischen Bedienfeld und Backofentür austritt.

**!** Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

### Backofenlicht

Um dieses einzuschalten, drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf . Es bleibt eingeschaltet, wenn ein Garprogramm eingestellt wird.

## Garprogramme

**!** Für alle Programme kann eine Gartemperatur von 60° bis MAX. eingestellt werden, mit Ausnahme der Programme:

- GRILL (hier empfiehlt sich die Einstellung MAX.)
- Überbacken/Bräunen (es empfiehlt sich, die Temperatur von 200°C nicht zu überschreiten).

Programm **Standard Plus**

Es setzen sich die beiden Heizelemente, das untere und das obere, in Betrieb. Bei dieser Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe: Bei gleichzeitigem Garen bzw. Backen auf mehreren Ebenen ist keine gleichmäßige Hitzeverteilung gewährleistet.

Programm **Echte Heißluft**

Es schalten sich beide Heizelemente (das obere und das untere) ein, und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **OBERHITZE**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Diese Funktion kann zum kurzen Überbacken bereits gegarter Gerichte verwendet werden.

Programm **GRILL**

Das obere Heizelement schaltet sich ein. Durch die äußerst hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze wird das Fleisch auf der Oberseite rasch gebräunt, somit tritt kein Fleischsaft aus und das Fleisch bleibt zarter. Die Grillfunktion eignet sich ganz besonders für solche Speisen, die eine äußerst hohe Oberhitze verlangen: Rinder- und Kalbssteaks, Entrecôte, Fleischfilet, Hamburger usw. ... Der Abschnitt “Praktische Back-/ Brathinweis” enthält einige Beispiele zum Einsatz des Backofens. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programm **Überbacken/Bräunen**

Das obere Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Zusätzlich zu der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

DE

## Praktische Back-/Brathinweise

**!** Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: Sie sind zu direkt der Heißluft ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.
**!** Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und Überbacken/Bräunen die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

**Echte Heißluft**

- Verwenden Sie die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.

- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Grillrost in die obere Führung ein.

GRILL

- Schieben Sie den Grillrost in die Führung 3 oder 4 ein, und legen Sie die zu garenden Speisen auf die Mitte des Grillrostes.

- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Zum optimalen Garen einer Pizza verwenden Sie das Programm Echte Heißluft

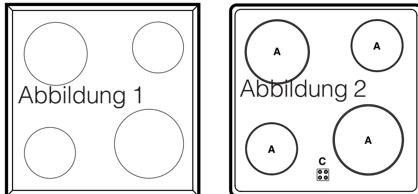
- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost. Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.

- Bei reich belegten Pizzas ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

DE

## Kochfeldarten

Der Backofen wird in Kombination mit einem Kochfeld geliefert, das mit zwei Arten von Heizelementen bestückt sein kann: Elektroplatten aus Gusseisen (*siehe Abb. 1*), oder Glaskeramik-Kochfelder (*siehe Abb. 2*).




## Einschalten des Glaskeramik-Kochfeldes

### Traditionelle Kochzonen

Bei den traditionellen Heizelementen (A) handelt es sich um Ringheizkörper mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten).
Jede Kochzone hat ihren eigenen Schalter, mit dem 6 unterschiedliche Temperaturen (vom Mindestwert 1 bis zum Höchstwert 6) eingestellt werden können.

### Restwärmeanzeigen *

Die Kontrollleuchten (C) zeigen an, dass die entsprechende Kochzone, auch wenn sie bereits ausgeschaltet wurde, noch heiß ist, und eine Temperatur von 60°C übersteigt.

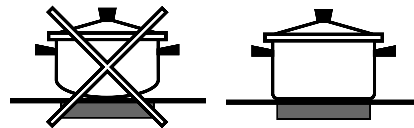
Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

| Einstellung | Normal- oder Schnellkochplatte |
|---|---|
| 0 | Ausgeschaltet |
| 1 | Garen von Gemüse, Fisch |
| 2 | Kartoffeln (dämpfen) Gemüsesuppen, Kichererbsen, Bohnen |
| 3 | Weitergaren von Eintopfgerichten und Gemüsesuppen |
| 4 | Braten (mäßige Hitze) |
| 5 | Braten (starke Hitze) |
| 6 | Anbraten von Fleisch und rasches Aufkochen von Speisen |

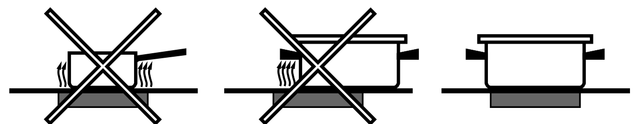
## Praktische Hinweise zum Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes

**!** Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.
So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.

- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.

- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

***** Nur bei einigen Modellen.

DE

## Back-/Brattabelle

| Programme | Speisen | Gew. (kg) | Einschubhöhe | Vorheizzeit (Minuten) | Empfohlene Temperatur | Garzeit (Minuten) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Standard Plus | Ente | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Kalbs- oder Rinderbraten | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Schweinebraten | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Gebäck | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Torten | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| Echte Heißluft | Pizza (auf 2 Ebenen) | 1 | 2 und 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Lamm | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Brathähnchen + Kartoffeln | 1+1 | 2 und 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrelen | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum Cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Windbeutel (auf 2 Ebenen) | 0.5 | 2 und 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Gebäck (auf 2 Ebenen) | 0.5 | 2 und 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Biskuitböden (auf 1 Ebene) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Biskuitböden (auf 2 Ebenen) | 1 | 2 und 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Quiche | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| Oberhitze | Nachgaren von Speisen | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| Grill | Seezungen und Tintenfische | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Tintenfisch- und Krebsspieße | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Kabeljaufilet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Gegrillte Gemüse | 1 | 3 o 4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Kalbsteaks | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Koteletts | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburger | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makrelen | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toasts | 4 Stck. | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| Überbacken/ Bräunen | Gegrilltes Hähnchen | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Tintenfische | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

**!** Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten sich entzünden, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position "●"/"O" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Netzsteckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

## Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

## Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRILL stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10%).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

# Reinigung und Pflege

DE

## Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

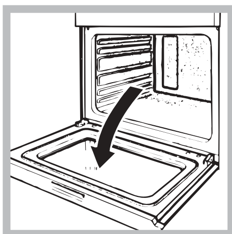
## Reinigung des Gerätes

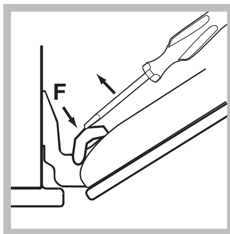
- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Es ist ratsam, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.
- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

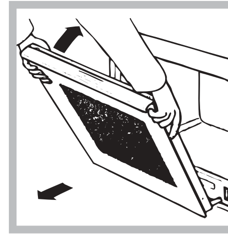
**!** Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

## Reinigung der Tür

Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.
Um den Backofen mühelos gründlich reinigen zu können, kann die Backofentür abgenommen werden:
1. Öffnen Sie die Tür ganz (*siehe Abbildung*);
2. mit einem Schraubenzieher die an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel **F** anheben und drehen (*siehe Abbildung*);





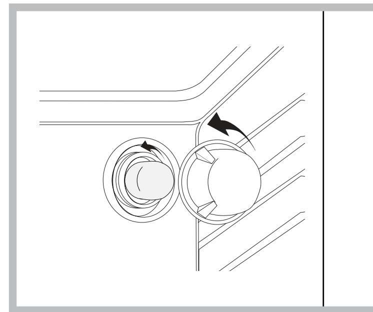
3. Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Ziehen Sie die Tür dann zu sich hin aus ihren Scharnieren heraus (*siehe Abbildung*). In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

### Überprüfung der Dichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*). Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

## Lampenaustausch

Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:



1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung heraus.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 25 W, Sockel E 14.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

## Kundendienst

**Geben Sie bitte Folgendes an:**
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

# Instalacja

**!** Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi, aby móc w każdej chwili z niej skorzystać. W przypadku sprzedaży, odstąpienia lub przeprowadzki należy dopilnować, aby została przekazana wraz z urządzeniem nowemu właścicielowi, dostarczając mu tym samym informacji na temat działania urządzenia i stosownych wskazówek.

**!** Uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

## Ustawienie

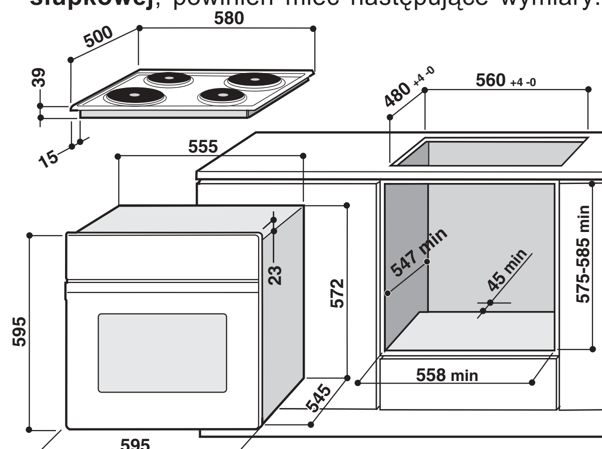
**!** Opakowania nie są zabawkami dla dzieci, dlatego należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*zob. Zalecenia i środki ostrożności*).

**!** Instalację powinien przeprowadzić zgodnie z niniejszą instrukcją wykwalifikowany personel. Nieprawidłowa instalacja może być przyczyną obrażeń ludzi i zwierząt oraz strat materialnych.

### Zabudowa

Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, mebel do zabudowy powinien spełniać następujące warunki:

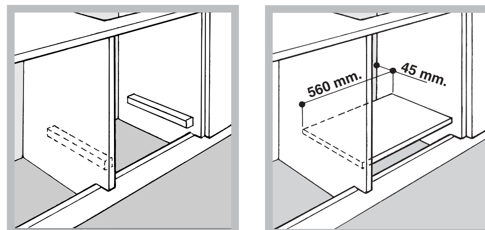
- ścianki sąsiadujące z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury;
- w przypadku mebli fornirowanych użyty w nich klej musi być odporny na temperaturę 100°C;
- mebel do zabudowy piekarnika, zarówno szeregowej **pod blatem** (*zob. rysunek*), **jak i słupkowej**, powinien mieć następujące wymiary:




**!** Po zabudowaniu urządzenia nie powinno być żadnego kontaktu z jego elementami elektrycznymi. Dane dotyczące zużycia energii podane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

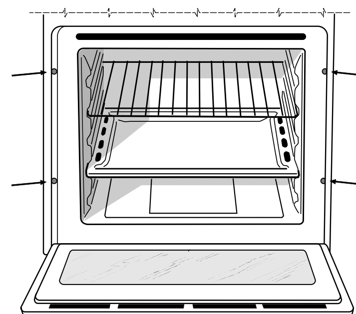
### Przepływ powietrza

Aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach lub na blacie o przekroju co najmniej 45 x 560 mm (*zob. rysunki*).




### Wyśrodkowanie i zamocowanie

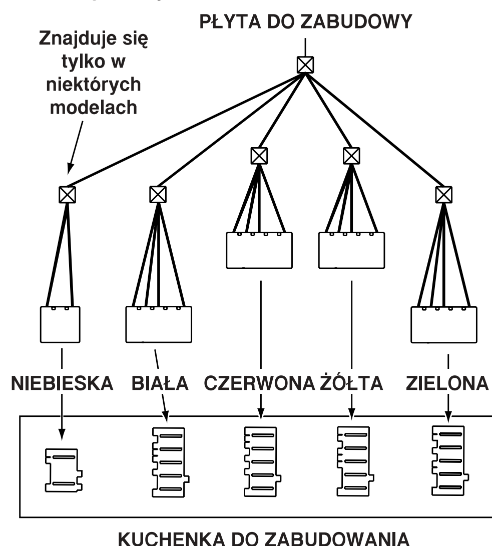
Aby przymocować urządzenie do mebla: otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na ramie obwodowej.



**!** Wszystkie części, które mają zapewnić bezpieczeństwo powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było usunąć bez użycia narzędzi.

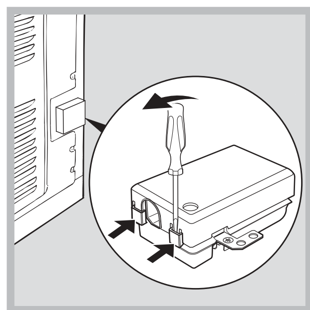
## Podłączenie do sieci elektrycznej

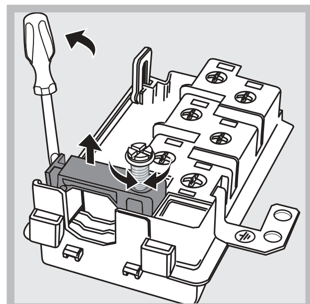
Podłączenie do sieci elektrycznej należy przeprowadzić na kuchence przystosowanej do pracy na prąd zmienny o napięciu i częstotliwości podanych na tabliczce znamionowej (*zob. następna strona*).
Płytę grzejną podłącza się do kuchni za pomocą odpowiedniego złącza.




Po podłączeniu płyty ponownie założyć metalowe zabezpieczenie. W przypadku odłączenia płyty należy nałożyć na czerwone złącze przeznaczoną do niego czerwoną zatyczkę.

### Montaż przewodu zasilającego



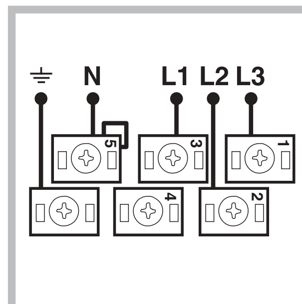


1. Otworzyć skrzynkę zaciskową, podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*zob. rysunek*).

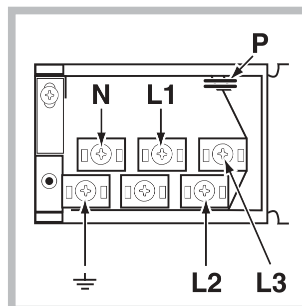
2. Odkręcić śrubę złączki i zdjąć ją, podważając śrubokrętem (*zob. rysunek*).

3. Wyjąć śrubki ze styków L-N-⏚, a następnie umocować poszczególne przewody pod łbami śrubek zgodnie z odpowiednimi kolorami: Niebieski (N), Brązowy (L), Żółto-Zielony (⏚).

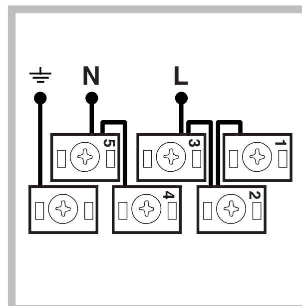
Skrzynka zaciskowa jest przystosowana do podłączenia trójfazowego 400 V (*zob. rysunki poniżej*).



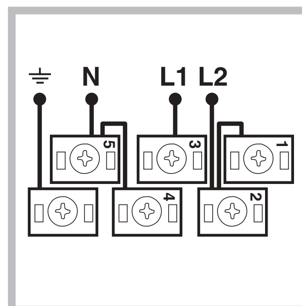

400V 3N~H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363




Jeśli instalacja elektryczna posiada inną charakterystykę (*zob. rysunki poniżej*), do podłączenia elektrycznego użyć mostków znajdujących się wewnątrz skrzynki P.




230V ~H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363




400V 2N~H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

3. Umocować przewód zasilający w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

PL

**Podłączenie przewodu zasilającego do sieci.**

Zamocować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*zob. obok*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika polowego z odległością minimalną między stykami 3 mm przeznaczonego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilania powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie nie przekraczał o 50° C temperatury otoczenia.

**!** Instalator odpowiada za prawidłowość podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem sprawdzić, czy:

- gniazdko ma odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać obciążenie maksymalnej mocy urządzenia wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej (*zob. poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. W przeciwnym wypadku wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

**!** Po zainstalowaniu urządzenia przewód zasilana elektrycznego oraz gniazdko elektryczne powinny być łatwo dostępne.

**!** Kabel nie powinien być powyginany ani przygnieciony.

**!** Kabel elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*zob. Serwis*).

**! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania powyższych zaleceń.**

| TABLICZKA ZNAMIONOWA | |
|---|---|
| **Wymiary** | szerokość 43,5 cm<br>wysokość 32 cm<br>głębokość 41,5 cm |
| **Pojemność** | 58 l |
| **Połączenia elektryczne** | napięcie 230 V/400 V~ 3N 50/60 Hz maksymalny pobór energii 10250 W |
| **ENERGY LABEL** | Dyrektywa 2002/40/WE w sprawie etykiet piekarników elektrycznych. Norma EN 50304<br><br>Zużycie energii Konwencjonalny - funkcja grzewcza: Tradycyjny;<br><br>Zużycie energii deklaracja Klasa z wymuszonym obiegiem powietrza - funkcja grzewcza: Multicooking. |
| CE | Niniejsze urządzenie jest zgodne z postanowieniami następujących dyrektyw wspólnotowych: 2006/95/EWG z dnia 12.12.2006 (niskiego napięcia) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15.12.2004 (kompatybilności elektromagnetycznej) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22.07.1993 z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami. |

# Uruchomienie i użytkowanie

PL

**!** Przed pierwszym użyciem włączyć na przynajmniej godzinę pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiczkami i termostatem nastawionym na najwyższą temperaturę. Następnie wyłączyć, otworzyć drzwiczki piekarnika i wywietrzyć pomieszczenie. Unoszący się w powietrzu zapach jest skutkiem wyparowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

## Uruchomienie piekarnika

1. Wybrać program pieczenia, przekręcając pokrętło PROGRAMY.
2. Wybrać temperaturę, przekręcając pokrętło TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (*zob. Programy*).
3. Świecąca kontrolka TERMOSTAT wskazuje fazę nagrzewania do nastawionej temperatury.
4. Podczas pracy piekarnika można zawsze:
- zmienić program pieczenia za pomocą pokrętła PROGRAMY;
- zmienić temperaturę za pomocą pokrętła TERMOSTAT;
- przerwać pieczenie przez ustawienie pokrętła PROGRAMY w pozycji „0".

**!** Nigdy nie stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

**!** Naczynia do pieczenia umieszczać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

### Wentylator chłodzący

Dla obniżenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażono w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

**!** Po zakończeniu pieczenia wentylator nadal pracuje aż do dostatecznego ochłodzenia piekarnika.

### Oświetlenie piekarnika

Światło w piekarniku włącza się przez wybranie za pomocą pokrętła PROGRAMY. Pozostaje ono włączone przy wyborze programu pieczenia.

## Programy pieczenia

**!** We wszystkich programach można nastawić temperaturę w zakresie od 60°C do MAX, z wyjątkiem:

- GRILL (zaleca się ustawienie tylko na MAX);
- ZAPIEKANIE (zaleca się nie przekraczać temperatury 200°C).

Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Włączają się obydwa grzejniki: górny i dolny. Przy pieczeniu tradycyjnym najlepiej używać tylko jednego poziomu: wykorzystanie większej liczby poziomów prowadzi do nierównomiernego rozkładu temperatury.

Program **MULTICOOKING**

Włączają się obydwa grzejniki (górny i dolny) oraz wentylator. Jako że temperatura jest taka sama w całym piekarniku, pod wpływem gorącego powietrza potrawy pieką się i przyrumieniają w sposób równomierny. Można używać maksymalnie dwóch poziomów jednocześnie.

Program **GRZANIE GÓRNE**

Włącza się grzejnik górny. Funkcji tej można użyć do dopiekania.

Program **GRILL**

Włącza się grzejnik górny. Bardzo wysoka i bezpośrednia temperatura grilla pozwala błyskawicznie przyrumienić powierzchnię potrawy, gdyż zapobiega wyciekaniu soków, przez co potrawa jest w środku delikatniejsza. Pieczenie w programie Grill jest szczególnie polecane dla potraw wymagających wysokiej temperatury powierzchniowej: befsztyki cielęce i wołowe, antrykoty, filety, hamburgery itp. Przykłady wykorzystania tej funkcji znajdują się w części „Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia". Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Program **ZAPIEKANIE**

Włącza się grzejnik górny oraz wentylator. Do jednokierunkowego promieniowania cieplnego dochodzi wymuszony obieg powietrza wewnątrz piekarnika. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, dzięki zwiększeniu zdolności przenikania ciepła. Piec przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

## Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

**!** Do pieczenia z wentylacją nie używać poziomów 1 i 5: podlegają one bezpośredniemu działaniu gorącego powietrza, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

**!** W programach GRILL i ZAPIEKANIE na poziomie 1 umieścić znajdującą się w wyposażeniu blachę uniwersalną, na której zbierać się będą pozostałości po pieczeniu (soki lub tłuszcze).

MULTICOOKING

- Używać poziomów 2 i 4, wykorzystując poziom 2 do potraw, które wymagają wyższej temperatury.

- Blachę umieścić na dole, a ruszt na górze.

GRILL

- Włożyć ruszt na poziom 3 lub 4, umieszczając potrawę na środku rusztu.

- Zaleca się nastawienie maksymalnego poboru energii. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego działanie kontroluje termostat.

PIZZA

- Do właściwego przygotowania pizzy użyć programu MULTICOOKING.

- Użyć lekkiej blachy aluminiowej, stawiając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.
  Zastosowanie blachy uniwersalnej powoduje wydłużenie czasu pieczenia, przez co trudno jest przygotować chrupiącą pizzę.

- W przypadku pizzy z dużą ilością dodatków zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

## Tabela pieczenia

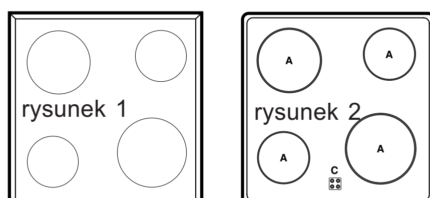
| Program | Potrawy | Waga (kg) | Pozycja półek | Nagrzewanie wstępne (minuty) | Zalecana temperatura | Czas trwania pieczenia (minuty) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Piekarnik tradycyjny** | Kaczka | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Pieczeń cielęca lub wołowa | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pieczeń wieprzowa | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Herbatniki (z kruchego ciasta) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Kruche ciasta | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| **Multipieczenie** | Pizza (na 2 półkach) | 1 | 2 i 4 | 15 | 230 | 15-20 |
| | Lasagne | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Jagnięcina | 1 | 2 | 10 | 180 | 40-45 |
| | Kurczak pieczony + ziemniaki | 1+1 | 2 i 4 | 15 | 200 | 60-70 |
| | Makrela | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Ciasto śliwkowe | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Ptysie (na 2 półkach) | 0.5 | 2 i 4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Herbatniki (na 2 półkach) | 0.5 | 2 i 4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Ciasto biszkoptowe (na 1 półce) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach) | 1 | 2 i 4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Słone ciasta | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| **Podgrzewanie górne** | Poprawki pieczenia | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **Grill** | Sole i mątwy | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Szaszłyki z kalmarów i raków | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filet z dorsza | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Warzywa z rusztu | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Befsztyk cielęcy | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Kotlet | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgery | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Makrele | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Tost | szt. 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| **Zapiekanki** | Kurczak z rusztu | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Mątwy | 1.5 | 2 | 5 | 200 | 30-35 |

# Płyta grzejna



## Rodzaje płyt grzejnych

Piekarnik jest przystosowany do płyty grzejnej, która może składać się z dwóch rodzajów elementów grzewczych: żeliwnych płytek elektrycznych (*zob. rysunek 1*) lub płyt witroceramicznych (*zob. rysunek 2*).




## Włączanie płyty witroceramicznej

**Tradycyjne pola grzejne**
Tradycyjne grzałki (A) składają się ze spiralnych oporników i stają się czerwone dopiero kilkadziesiąt sekund po ich włączeniu.
Każde pole grzejne posiada pokrętło sterujące, które pozwala wybrać jedną z 6 różnych wartościtemperatury, przy czym wartość minimalna jest oznaczona jako 1, a maksymalna jako 6.

**Wskaźniki ciepła resztkowego ***
Wskaźniki (C) informują, że temperatura odpowiedniego pola grzejnego przekracza 60°C, nawet po wyłączeniu grzałki.

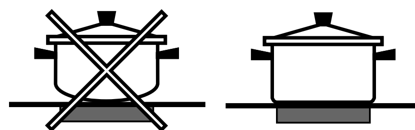
Poziom mocy zalecany do poszczególnych rodzajów gotowania:

| Poz. | Płyta normalna lub szybka |
|---|---|
| 0 | Wyłączona |
| 1 | Gotowanie jarzyn, ryb |
| 2 | Gotowanie ziemniaków (na parze), zup, ciecierzycy, fasoli |
| 3 | Kontynuacja gotowania dużych ilości potraw, gęstych zup |
| 4 | Pieczenie (średnie) |
| 5 | Pieczenie (mocne) |
| 6 | Przyrumienianie lub szybkie doprowadzanie do wrzenia |

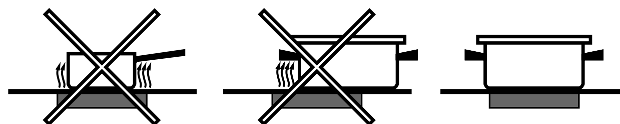
## Praktyczne wskazówki dotyczące użytkowania płyty witroceramicznej

!Klej zastosowany do uszczelek pozostawia na szkle ślady tłuszczu. Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia zaleca się ich usunięcie za pomocą specjalnego, nierysującego środka czyszczącego. W pierwszych godzinach użytkowania może być wyczuwalny zapach gumy, który jednak szybko ustąpi.

Aby uzyskać jak najlepsze wyniki użytkowania płyty grzejnej:
• używać garnków z płaskim dnem, aby mieć pewność, że dokładnie przylegają do pola grzejnego;



• używać zawsze garnków, których średnica zapewni całkowite pokrycie pola grzejnego, a tym samym wykorzystanie całości wytwarzanego ciepła;



• dopilnować, aby dno garnka było zawsze dokładnie osuszone i czyste, zapewniając tym samym odpowiednie przyleganie i długą żywotność zarówno pól grzejnych, jak i samych garnków;

• unikać używania tych samych garnków co do palników gazowych: koncentracja ciepła w przypadku palników gazowych może doprowadzić do odkształcenia dna garnka, przez co nie będzie ono dokładnie przylegać do płyty;

• nigdy nie pozostawiać włączonego pola grzejnego bez garnka, gdyż jego nagrzanie, szybko osiągając maksymalny poziom, mogłoby uszkodzić elementy grzejne.

* Obecny tylko w niektórych modelach.

# Zalecenia i środki ostrożności

PL

**!** Niniejsze urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia mają na celu zapewnienie bezpieczeństwa użytkowania, dlatego też należy je uważnie przeczytać.

## Bezpieczeństwo ogólne

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku nieprofesjonalnego wewnątrz pomieszczeń mieszkalnych.
- Urządzenia nie należy instalować na świeżym powietrzu, nawet w miejscu zadaszonym, gdyż wystawienie go na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Do przenoszenia urządzenia używać zawsze odpowiednich uchwytów znajdujących się po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami ani też stojąc boso na podłodze.
- **Urządzenie powinno być używane do celów kulinarnych wyłącznie przez osoby dorosłe i zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Wykorzystywanie go do innych celów (np. do ogrzewania pomieszczeń) uznaje się za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody poniesione w wyniku niewłaściwego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.**
- Podczas użytkowania urządzenia grzejniki i niektóre części drzwiczek piekarnika stają się bardzo gorące. Nie wolno ich dotykać, a dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
- Uważać, aby kable zasilające innych urządzeń AGD nie dotykały rozgrzanych części piekarnika.
- Nie zatykać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: po bokach może być gorący.
- Do wstawiania i wyjmowania naczyń z piekarnika używać zawsze rękawic ochronnych.
- Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: przypadkowe włączenie urządzenia może doprowadzić do jego zapalenia się.
- Gdy urządzenie nie jest używane, upewnić się, czy pokrętła znajdują się w pozycji “●”/“○”.
- Przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka nie ciągnąć za kabel, lecz trzymać za wtyczkę.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji odłączyć najpierw wtyczkę od sieci elektrycznej.
- W razie uszkodzenia w żadnym wypadku nie ingerować w wewnętrzne mechanizmy urządzenia i nie próbować go samodzielnie naprawiać. Skontaktować się z Serwisem (*zob. Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Płyta witroceramiczna jest odporna na uszkodzenia mechaniczne, jednak uderzenie w nią ostrym przedmiotem, np. narzędziem, może spowodować jej zarysowanie, a nawet pęknięcie. W takim przypadku należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego i skontaktować się z Serwisem.
- Należy pamiętać, że temperatura pól grzejnych pozostaje dość wysoka przez co najmniej trzydzieści minut po wyłączeniu urządzenia.
- Zachować odpowiednią odległość między płytą grzejną a przedmiotami, które mogłyby się stopić lub rozpuścić, takimi jak przedmioty z plastiku, z aluminium lub produkty o dużej zawartości cukru. Zwrócić szczególną uwagę na opakowania i folie plastikowe i aluminiowe: ich pozostawienie na jeszcze gorących lub ciepłych powierzchniach może spowodować poważne uszkodzenie płyty.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, zmysłowo lub umysłowo oraz osób bez doświadczenia lub znajomości obsługi urządzenia, chyba że będzie to miało miejsce pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po uprzednim otrzymaniu instrukcji na temat obsługi urządzenia.
- Dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

## Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: zastosować się do obowiązujących norm lokalnych, dzięki czemu opakowania będzie można ponownie wykorzystać.
- Dyrektywa wspólnotowa 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że sprzęt gospodarstwa domowego nie powinien być usuwany jako nieposortowane odpady komunalne. Zużyte urządzenia powinny podlegać selektywnej zbiórce w celu uzyskania maksymalnego wskaźnika odzysku i recyklingu ich materiałów składowych oraz uniknięcia ewentualnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza na śmieci jest umieszczony na wszystkich produktach, aby przypominać o obowiązku selektywnej zbiórki. W celu uzyskania dalszych informacji na temat prawidłowej utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego jego posiadacze mogą zwrócić się do właściwej jednostki administracyjnej lub do sprzedawców.

## Oszczędność i ochrona środowiska

- Włączając piekarnik w przedziale czasowym od późnego popołudnia do godzin rannych, można przyczynić się do redukcji obciążenia elektrowni przez ograniczenie poboru mocy.
- Zaleca się pieczenie w programie GRILL zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w celu zarówno uzyskania lepszych wyników, jak i znacznej oszczędności energii (ok. 10%).
- Dopilnować, aby uszczelki były w pełni sprawne i czyste, dzięki czemu będą dobrze przylegały do drzwiczek i zapobiegną niepotrzebnym stratom ciepła.

# Konserwacja i utrzymanie

01/2012 - 195078956.01
XEROX FABRIANO

PL

## Odłączanie od prądu

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

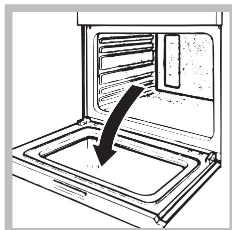
## Czyszczenie urządzenia

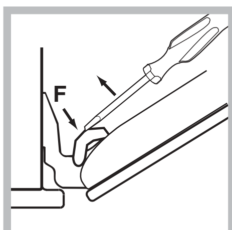
- Elementy emaliowane lub ze stali nierdzewnej, jak również gumowe uszczelki można czyścić przy użyciu gąbki zmoczonej w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego mydła. Jeśli plamy trudno usunąć, zastosować specjalne produkty. Po zakończeniu czyszczenia zaleca się obfite przepłukanie wodą i wysuszenie. Nie używać proszków rysujących powierzchnię ani substancji korodujących.
- Wnętrze piekarnika najlepiej wyczyścić po każdym użyciu, gdy jest jeszcze lekko ciepłe. Użyć ciepłej wody i środka czyszczącego, przepłukać i wytrzeć miękką ściereczką. Unikać środków rysujących powierzchnię.
- Akcesoria można myć jak zwykłe naczynia, także w zmywarce.

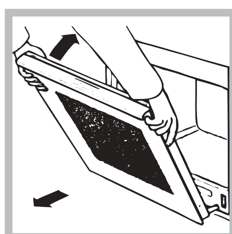
**!** Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

## Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek wyczyścić przy użyciu gąbki i środków nierysujących, a następnie wytrzeć miękką ściereczką; nie używać szorstkich materiałów ścierających czy ostrych, metalowych skrobaków, które mogą porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
Aby dokładniej wyczyścić drzwiczki piekarnika, można je zdemontować:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*zob. rysunek*);
2. przy użyciu śrubokręta podważyć i przekręcić dźwignie **F** umieszczone na obu zawiasach (*zob. rysunek*);





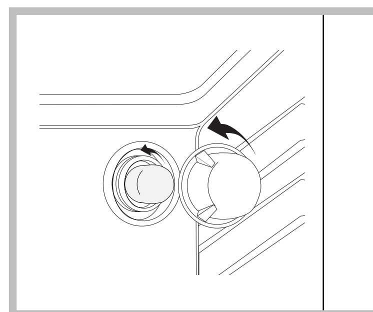
3. chwycić drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Następnie pociągnąć drzwiczki do siebie, wyjmując je z zawiasów (*zob. rysunek*). Aby z powrotem założyć drzwiczki, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

**Sprawdzanie uszczelek**

Co pewien czas należy sprawdzać stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. W razie stwierdzenia uszkodzenia należy zwrócić się do najbliższego Punktu Serwisowego (*zob. Serwis*). Zaleca się nie używać piekarnika do czasu wykonania naprawy.

## Wymiana żarówki

Aby wymienić żarówkę oświetlającą piekarnik:



1. Odkręcić szklaną pokrywkę oprawy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Założyć z powrotem pokrywkę (*zob. rysunek*).

## Serwis

**Podać:**
- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Powyższe dane znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu i/lub na opakowaniu.